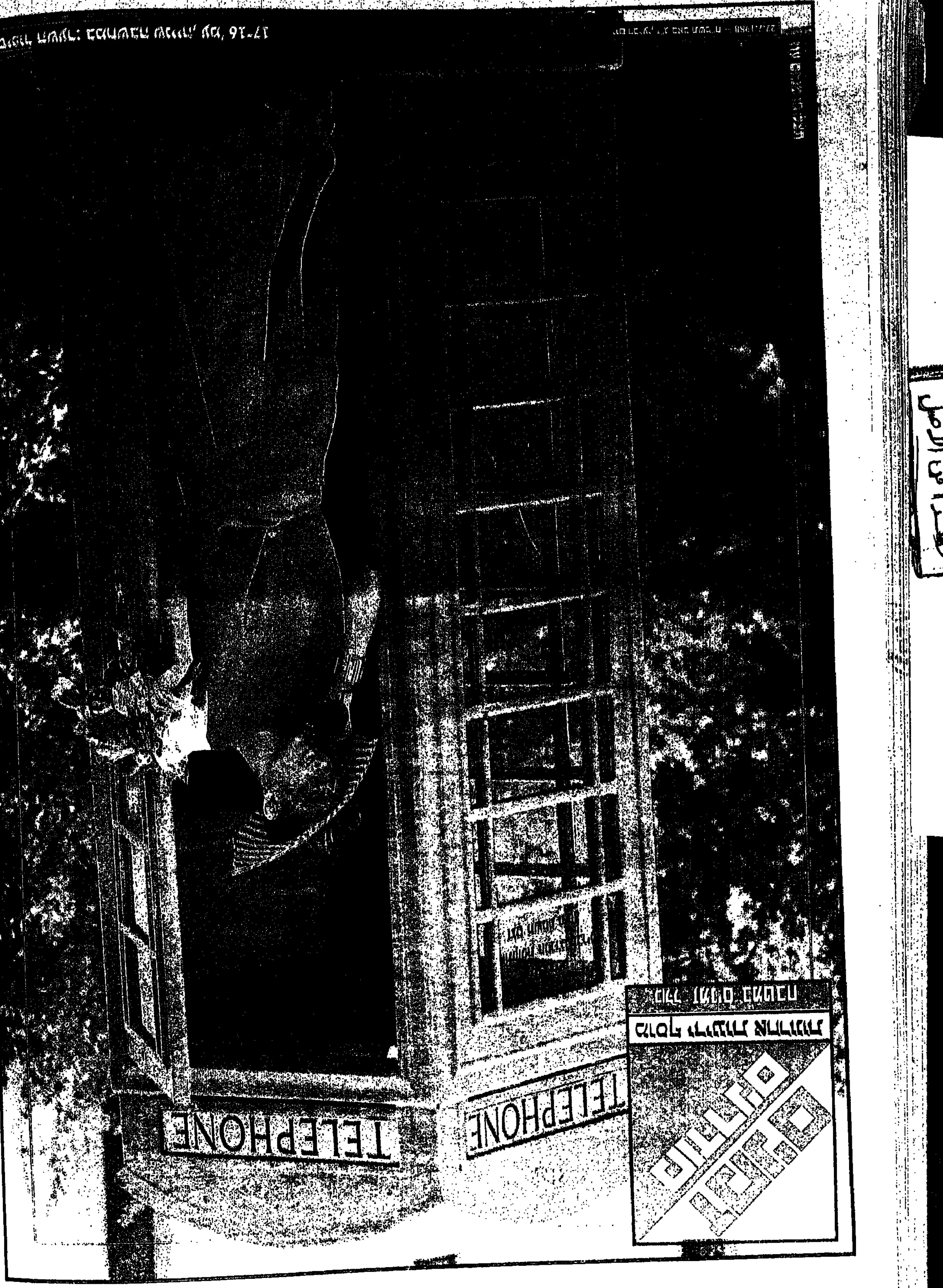


סיפור השער: במחשבה שנייה, עמ' 16-17

יום רביעי, י"ג באב תשמ"ח — 27.7.1988

ידיעות קפואות

מגזין לגושקה לגלידות שהופכות לאגדות

שומרת משקל מחיפה: "ליקקתי ונדלקתי!"

נילי עת מחיפה מספרת:
"התייעצתי עם החברות, איך אפשר להמשיך עם הגלידה אבל להפסיק עם הקלוריות. הן נתנו לי פתרון מצוין: "פריגושקה". רק 2½% שומן, רק כמחצית הקלוריות מגלידה אחרת. ליקקתי ונדלקתי. נתתי גם לבעלי לטעום. מה הוא אומר? הוא לא יכול להגיד כלום... פיו מלא "פריגושקה"!"

טעם חדש לבריאות: פריגושקה - גלידת יוגורט עם פירות!

בשורה לאוהבי הטעם והבריאות • כמחצית הקלוריות מגלידה רגילה • גלידת יוגורט עם פירות: אננס, פטל, תות ודובדבן שחור.

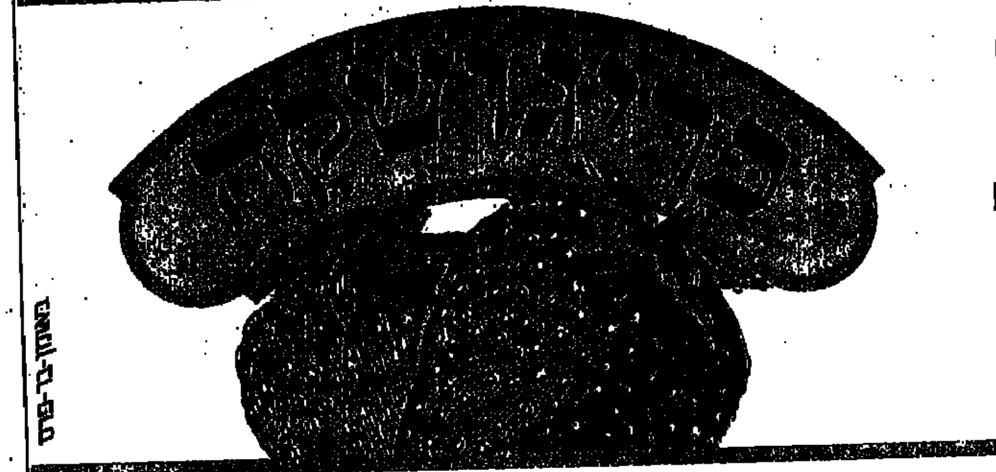
- מאת כתבנו ג. מתוק -
מעכשיו יש טעם חדש לקיץ. יושבים על המרפסת ונועצים כפית בגלידת "פריגושקה" החדשה העשויה יוגורט טהור, עם פירות אקזוטיים. זוהי גלידה קלה, טעימה ומרעננת. גלידה שמדברת אליך בטעם טוב, ומאחלת לך "לבריאות".

רק 2½% שומן. "פשוט לא יאומן"

השוואה קצרה של אחוז השומן ב"פריגושקה" לעומת גלידות רגילות - תעלה חיוך של הנאה על שפתי כל המודאגים מהגיזרה. רק 2½% שומן ורק כמחצית מכמות הקלוריות לעומת גלידה רגילה!

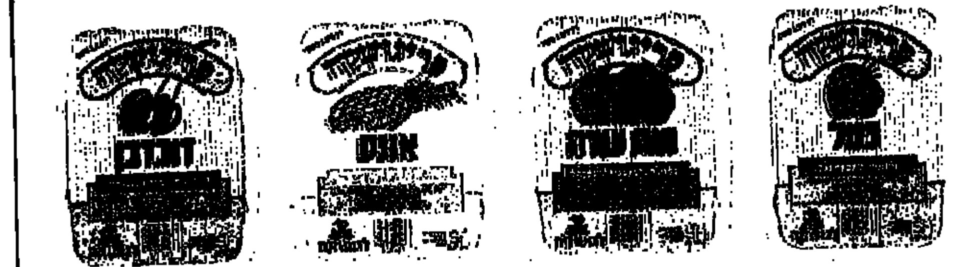
כל כפית - בריאות אמיתית.

ההצלחה הגדולה של גלידות היוגורט של לגושקה בקיץ שעבר כבר הוכיחה שגלידת יוגורט היא אכן הגלידה הקלה, המרעננת והטעימה ביותר. עובדה: בארה"ב גלידת היוגורט היא הלהיט של השנים האחרונות. בארץ מיוצרת הגלידה ע"י לגושקה - יצרנית קטנה של גלידות גדולות. היא מגישה לך בכל רשתות השיווק ובחנות שליד הבית. היא מבטיחה לך קיץ קריר יותר, טעים יותר, והרבה הרבה פחות משמין. בקיצור, גלידה לבריאות!



"פריגושקה" להנאתך ב-4 טעמים נפלאים!

"פריגושקה" מוגשת לך ב-4 טעמים שונים כדי שאף פעם לא ישעמם לך בפה. הגלידה עשירה בפרי טבעי, והטעם... צריך לטעום כדי להאמין. שגעון אמיתי!



בקרוב: "פריגושקה אישית" בגביעות.

הילדים מטורפים על האריזות האישיות הקטנות שלוקחים ביד ומחסלים בדרך לחברים. לכן מגישה לכם לגושקה את "פריגושקה" באריזה מיוחדת המכילה 4 גביעים קטנים ואישיים. אותה גברת בשינוי אדרת. נגשים למקפיא, מוציאים מנה־אישית והכיף בעיצומו... בתיאבון!

הילדים אומרים "עוד" האמהות שמחות מאוד

לראות את הילדים משוגעים על "פריגושקה" עושה טוב על הלב. טוב, כי הפעם הם משתגעים על גלידה העשויה יוגורט טהור ופירות טבעיים. הגלידה קלה, מרעננת ואפשר לאכול אותה עוד, ועוד, ועוד...
לכן, כשהם מבקשים עוד, את יכולה לשמוח מאוד!

היכונו ל"פיגורה": גלידה חדשה בלי סוכר, בטעם נהדר!!!

בשורה לשומרי הדיאטה ולכל מי שמנוע מאכילת סוכר. הקץ לתסכול. "לגושקה" מציגה בקרוב את "פיגורה" - גלידה מהפכנית בטעם נהדר ללא סוכר. לבחירתך 4 טעמים: וניל, תות, מוקה, ושוקולד. פחות מ-100 קלוריות ב-100 גרם גלידה!
ממותקת ע"י אספרטיים, וטעמה נפלא. תן לך ותדלק!

SF

ליקקתי ונדלקתי.

פאולינה: הפליטה מצ'כוסלובקיה הגשימה את החלום האמריקני

• פאולינה
הצלחה מגיל 15

שווי פניה כשווה של יצירת אמנות יקרה. פאולינה פוריצקובה היא כיום הדוגמנית היקרה ביותר בעולם. היא עדיין לא מבינה איך זה קרה לה, ולמה היא שווה כל־כך הרבה. ופאנים הולכים אחריה ברחובות, וקוראים לה ברוק שילדס. לא מכבר ניצלה מנסיון חטיפה. שני גברים ניסו להכניס אותה בכוח לתוך לימוזינה. אמרו לה, שהמיליארדר הערבי ששכר אותם מוכן לשלם לה מאה אלף דולר עבור לילה אחד איתו.

באחרונה חתמה על חוזה עם חברת „אסתי לאודר" לקידום בושם חדש. שכרה יגיע לשישה מיליון דולר. חייה של פאולינה, רק בת 23, יכולים לשמש חומר לרומן רב־מכר, או לסרט עלילתי שובר קופות.

כשהיתה בת שלוש כבר הצליחה לעורר שערורית מדינית. שלא באשמתה, כמובן. עד גיל 9 נחשבה לאסירת מולדת. הכל החל ב־1968, כשהוריה של פאולינה, פעילים אנטי קומוניסטיים, הקדימו ונמלטו מצ'כוסלובקיה לפני פלישת הרוסים. את פאולינה בת השלוש השאירו אצל הסבתא. במשך שלוש שנים עשו המאמצים נואשים להוציאה מפראג, דיוקנה של פאולינה הקטנה התנוסס אז על שערי עיתונים כמחאה על־כך שהסובייטים לא מאפשרים לה לעזוב את צ'כיה. 150 אלף איש חתמו על עצומות למענה. כשכל המאמצים נכשלו, הצליחה אמה להתגנב חזרה לצ'כוסלובקיה כדי לחטוף את בתה. הניסיון נכשל. זהותה נתגלתה והיא נשפטה לעשר שנות מאסר. גל המחאות גבר, וענשה הומתק למעצר בית.

כעבור שלוש שנים התערב אולף פאלמה, ראש ממשלת שבדיה. הוא איים לבטל את ביקורו בפראג אם לא ישחררו מייד את פאולינה ואמה, שהיו לסמל של המלחמה הקרה. לרוסים ולצ'כים לא היתה ברירה. הן שוחררו ועל דרכוניהן נכתב: אין דרך חזרה למולדת. זהו.

„המעבר אל החופש, בגבול הצ'כי־אוסטרי, היה כמו קטע מסרט מלחמתי. צעדנו בלילה ערפילי וגשום, אחי ואני עם חבילות, אמי עם שתי מזוודות", נזכרת כיום פאולינה, מבמרומי ההצלחה הבלתי צפויה. בשבדיה עברה ילדות קשה. המאמצים לאיחוד משפחות לא הביאו את האושר הצפוי. זמן קצר לאחר שהגיעו לשבדיה נפרדו הוריה של פאולינה. אחר־כך התגרשו. האם נשארה עם שני הפעוטות. ביום עבדה בניקיון בבית־חולים. בערב למדה בקורס לאחיות.

„במשך שלוש שנים כמעט הייתי עזובה לנפשי. היינו עניים מאוד. בגיל רך כבר למדתי לטפל באחי הקטן, לבשל, לנקות. חוץ מזה, הייתי צריכה ללמוד שבדית וגם ללכת לבית־ספר וזה היה אסון בפני עצמו", מספרת פאולינה, המדברת כיום שש שפות. „בבית־הספר בשטוקהולם לעגו לי, ואמרו שאני מכוערת. חבר לא היה לי אף פעם. בני כיתתי דחו אותי בגלל שהייתי פליטה פוליטית, ולא בת המקום. קראו לי 'קומוניסטית מלוכלכת'. צחקו לי גם בגלל בגדי המרופטים, אותם קנתה לי אמי אצל סוחרי יד שניה בשוק.

„המפנה חל כשהייתי בת 15. חברה היחידה שהיתה לי החליטה ללמוד צילום. הוריה קנו לה מצלמה והיא צילמה אותי. היתה לה חוצפה לשלוח את הצילומים החובבניים לסוכנות דוגמנות. יום אחד הופתענו. מנהלת הסוכנות התקשרה ושאלה עלי. היא אמרה שאני יכולה להיות דוגמנית צמרת. כעבור שבועיים כבר הייתי במטוס, בדרך לפאריז, לפגוש את מנהל סוכנות לדוגמנות. חודש אחר־כך, כבר הייתי מצולמת בשער של שבועון".

פאולינה נשארה בפריז שלוש שנים, ואז קיבלה הצעת עבודה מפתה מסוכנות בניו־יורק. היא לקחה את החתול שלה ושתי מזוודות ועברה לניו־יורק. היא היתה רק בת 18. במשך חמש השנים שחלפו מאז, התנוסס דיוקנה על־פני מאות שערים של מגאזינים. פנו אליה גם מסידרות הטלוויזיה „שושלת", דאלאס" ו„מיאמי וייס". הציעו שתככב גם על המסך הקטן. פאולינה סרבה. מספיק לה להיות דוגמנית. גם זה שטותי מדי לטעמה, היא טוענת. „אני מודעת לחבל שמאחורי היופי, לכך שהכל קצר. אם החלום האמריקני פירושו להיות עשירה ומפורסמת, הישגתי אותו, אבל המחיר היה כבד. לא הצלחתי לחוות את גיל ההתבגרות, על הטוב והרע שבו. לא הייתי רוצה להכניס את עצמי לעוד מתחייבויות כמו קולנוע וטלוויזיה".

עורכת: בלה אלמוג
זמנים מודרניים

פאל ואקטאר, משמאל, עם להקת אהא: לא מתרגל

• „א־הא"
בלי נעליים

פאל ואקטאר, אחת מצלעות השלישייה הנורבגית „א־הא", שתקליטם החדש יצא לשוק גם בהדפסה מקומית, הצהיר באחרונה שיש לו „רק שני זוגות נעליים", למרות ההון הרב שהוא מרוויח. למה? „אני אף פעם לא יכול להתרגל לנעליים חדשות. הן לוחצות לי במשך חודשים ארוכים", הסביר. במבט מטה, לעבר נעליו המרופטות, הוסיף: „אמנם הן נראות בנות 15, אבל הן בקושי בנות שנה. אני בכוונה מבלה אותן כדי שילחצו כמה שפחות".

• רוני אסולין
סרט נטול נשיקות

בימאי הקולנוע רוני אסולין הוא איש צעיר ומאוד עסוק. שמו הולך לפניו, באחראי על עשרות סרטי פירסומת, מהם למועצה לישראל יפה ולמשרד התיירות ולחברות של טכנולוגיה מתקדמת. על סרטו העלילתי, „צל אחר", זכה בפרס הבמאי ופרס הצילום. הוא ביים עוד חמישה סרטים עלילתיים קצרים, ביניהם „קברט" ו„בדלתיים סגורות". שניים מסרטיו האחרונים מוקרנים כיום בחו"ל: אחד על דימונה ואחד על אוניברסיטת בן־גוריון.

בסרט על אוניברסיטת בן־גוריון בנגב, החליט רוני להקדיש קטע לסטודנטים הבדואים הלומדים שם. הקטע התמקד בבדואית שהולכת ללמוד להיות אחות סיעודית. הכל עבר בשלום, עד הרגע שבו ביקש רוני שתיתן נשיקת פרידה לאבא. היא הזדעזעה. בדואית לא נותנת נשיקה. אפילו לא לאבא. באותו רגע, הודיעה שהיא לא מוכנה להופיע בסרט. בקושי הצליח להרגיע אותה, ובלית ברירה זהו סרט נטול נשיקה.

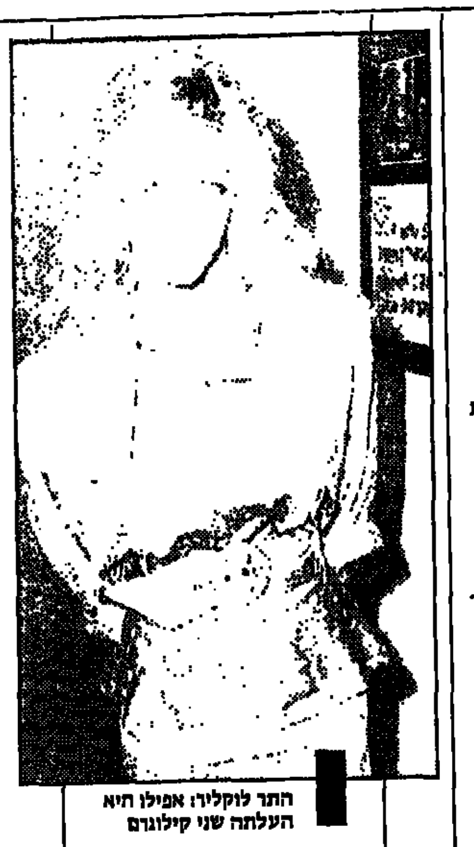
רוני אסולין: ביטול ברגע האחרון

• התר לוקליר
מכורה לשוקולד

מי שמביט על גזרתה המושלמת של התר לוקליר (סמי־ג'ו בסדרה „שושלת"), לא יאמין שהגברת המקסימה הזו סובלת מ„התמכרות לשוקולד", על פי הגדרתה. בעיקר ל„נשיקות שוקולד", כן, אלו הקריות, הנמסות בפה.

אם כך, איך היא שומרת על משקל של 51 קילוגרם? התעמלות. „כל בני משפחתי אוהבים ספורט", אומרת היפה והגבוהה. „כשהיינו קטנים, שיחקנו בייסבול ברחוב. זה תמיד היה חלק מסיגנון החיים שלי".

מי שמקנא בגיזרתה, יכול להתנחם בעובדה, שאפילו התר לוקליר היפה העלתה שני קילוגרמים במשקלה, בתקופת לימודיה באוניברסיטת יו.סי.אל.איי. מאז למדה לקח. מלבד ההתעמלות, צריך לשלוט מעט גם בתיאבון.



התר לוקליר: אפילו היא העלתה שני קילוגרם

גולדי הון: יש לה בעיה עם המשכורת

קשה להיות גולדי

המצחיקונת הקטנה והבלונדית תהיה בקרוב בת 43. גולדי הון נחשבת היום לגברת המצחיקה של הוליווד. אבל, שלא כמקובל אצל מצליחניות, כל משאלתה של גולדי הון היא שלא להאפיל על בעלה, ואבי תינוקה בן השנתיים, השחקן קורט ראסל. שתי פרשיות נישואים קודמות נסתיימו בגלל הקריירה המזהירה שלה. הבעלים לא היו מסוגלים לעמוד בצילה של הכוכבת. בעיקר לא בצל המשכורת שלה.

הפעם, היא עושה מאמצים שקורט ראסל, 36, בעלה בחמש השנים האחרונות, לא ישאר בצל. הם התאהבו על בימת ההסרטה, איך לא, ומאז הם ביחד. אבל חיים בהוליווד קשים לזוג שחקנים, בעיקר כשהאשה מפורסמת יותר מבעלה. הם מנסים להתמודד עם העולם ההוליוודי על ידי ניתוק ממנו. יש להם חווה באספן, קולוראדו. שם לא מתחשבים במיוחד בסדרי העדיפויות ההוליוודיים. גם שני ילדיה מנישואיה הקודמים חיים איתם. הם מנסים לנהל אורח חיים רגיל ככל האפשר. „אני לא טיפוס של מסיבות, ולא טיפוס של ג'ט־סט. אני מנהלת אורח חיים רגיל, ואין לי צורך להגן על ילדי מפני עולם הזוהר. הם פשוט אינם מכירים אותו כלל", אומרת השחקנית.

גולדי אוהבת להיות אם. את כל שלושת ילדיה גידלה בשנים הראשונות לחייהם, בעצמה, ונטלה חופשה ארוכה מהסרטים. „הדבר הנחמד בלהיות כוכבת, הוא שאינך עובדת בכל יום". מאז ש„טוראית בנימין" יצא, לפני תשע שנים, גולדי עשתה שישה סרטים נוספים. סרטה האחרון, „נשואה לשניים" נעשה בשיתוף עם בעלה, קורט ראסל, והיא הקפידה שהסרט ישווק כסרט של שניים ולא של כוכבת אחת.

ומה רוצה גולדי הון מהחיים? דברים מקובלים למדי. שנישואיה השלישיים יצליחו, ושהקהל, אשר מכיר ואוהב אותה כקומיקאית, יכיר את הצד הרציני שלה. בקיצור, היא רוצה תפקידים דרמטיים. „אני יכולה לבכות לא פחות טוב ממריל סטריפ", היא מהרהרת בקול.

מהרהרת – ומבצעת. סרטה הבא יקרא „המשאלה האחרונה". סיפורה האמיתי של כתבת טלוויזיה אמריקנית, שמילאה את מישאלתה האחרונה של אמה, חולת הסרטן: היא עזרה לה להתאבד. גולדי הון תהיה הכתבת, כמובן.

■ דרורה שביט

נשים אוהבות מפלצות

אלף: מכוער מבחוץ, יפה מבפנים

הנסיכה דיאנה נרתעה מעט, כשראתה את דמותו המעוותת של מייקל קראופורד במחזה „פאנטום האופרה". אבל היא חזרה לראות את המחזה פעמים אחדות. נשים לא מעטות התאהבו בפאנטום, שנכנס להן לתוך הפאנטסיות הכמוסות. הפאנטום, יש לזכור, הוא יצור מעוות־פנים, המתגורר במערכת הביוב של פאריז. חצי המסיכה שלו מסתירה בקושי את פניו המעוותים.

אז מה בדיוק קורה? פסיכיאטרים עלו על התופעה של התאהבות ומשיכה, אצל נשים בעיקר, במפלצות בידור למיניהן. הסיבה מונחת עמוק בתת־ההכרה, אי שם בין פחדים מפני מין, ויחסי בנות עם אבותיהן.

ניתוח פסיכולוגי זריז העלה כמה נקודות עיקריות:

- הפאנטום הוא סמל של דמות אב.
- התאונה שקרתה לו היא סמל של פחדי הבת, שמא הולדתה היתה טעות, ואביה בעצם רצה בן.
- תעלות הביבים הן תת ההכרה, בהן האב מסתיר את רגשות האשם שלו.
- הפאנטום מכין את אהובתו להופעה באופרה, למרות שפירוש הדבר הוא שיאבד אותה. זהו סוג החסות שנותן אב לבתו.

הפאנטום הוא רק דוגמה אחת מתוך סרטי קולנוע וטלוויזיה, והצגות בידור, אשר דמות המפלצת המפחידה, או הרוח, או כל דבר דומה, מושכת אליה את הנשים. סי.בי.אס הפיקה את „היפה והחיה", כאשר החיה היא יצור חצי־גבר וחצי־חיה, שעיר, החי בתעלות הרכבת התחתית של ניו־יורק. חברת „פוקס" ענתה בסרט על איש־זאב. ל„יפה והחיה" יש סימבוליקה דומה. משהו מהתעוררות המיניות. בדרך כלל, אומרים הפסיכולוגים, מעבירים לילדים מסרים סמויים, יותר או פחות, על היות המין מלוכלך, מכוער, מסוכן. זה הופך להיות משהו מסוייט. אנחנו פוחדים ממנו עד שאנחנו מבינים אותו.

קינג־קונג: הגבר במצבו הראשוני

אי.טי: המפלצת החביבה של ספילברג

גם לקינג־קונג יש סוד קסם דומה. הגורילה האימתני הוא הגבר במצבו הקדמוני. הוא נלקח מהג'ונגל, התת מודע, אבל נמלט משביו. מנסים להשמידו, אבל הוא מעורר סימפטיה, כי הוא חלק מכל אחד מאיתנו.

גם מיודעינו אלף ואי.טי שייכים למחלקה הזו. הם נאלצים לעשות היפוך מול המצב האנושי. בעוד בני אדם מנסים להיראות יפים מבחוץ, ומסתירים את כיעורם בפנים – המפלצות החביבות האלה נאלצות להיות מכוערות מבחוץ, אך הטוב והיופי שלהן קיימים בפנים.

ובינתיים, השחקנים שעושים את התפקידים האלה, קוצרים תהילה. נשים מקיפות את מייקל קראופורד, הפאנטום, כמו שהקיפו את פראנק לאנג'לה, כשעשה את דראקולה. ופול ניומן ורוברט רדפורד יכולים רק לקנא בשקט בפינה.

■ דרורה שביט

ה„חיה": התעוררות המיניות

פאנטום האופרה: הנסיכה דיאנה חוזרת

עד שהתינוק בחוץ

■ **עמליה ארגמן־ברנע**

תצלומים: שימי גת

צירים, פתיחה של שלושה סנטימטרים, של חמש אצבעות, עשרה סנטימטרים. מי־השפיר פוקעים. משהו כהה, מדובלל ודביק, נצמד פתאום אל הפתח – ראש התינוק ● לראשונה בישראל – קלטת וידאו המציגה לידה, 30 דקות אחרי עריכה, על אמת

שלוש פעמים בחיי ילדתי, ואף פעם בחיי לא ראיתי לידה. ב"קלטת היולדת", אני מודה, צפיתי לרגע או שניים כמו במרע בריוני. זה לא חשוב שזה קורה לכל אחת, וזה קורה כל הזמן. זה לא מקטין את הנס.

ייאמר מיד: ייחודה של הקלטת החדשה, שיוצאת עכשיו כמוצר מסחרי, נובע קודם כל מעצם החוויה הויזואלית. מלכתחילה באה אומנם הקלטת למלא חלל שקיים גם בעידן של הכנות אינטנסיביות ללידה – היעדר חומר ויזואלי עדכני על הנושא. אצלנו, בניגוד לארצות הברית, אין חומר שעומד לרשות היולדת הרוצה לדעת בדיוק מה יקרה לה, כבוא היום. יש ספרי הדרכה למכביר, ובהם תמונות, שירטוטים, דיאגרמות ואין סוף הסברים מפורטים. בקורסים השונים להכנה ללידה יש סירטי הדרכה, 16 מ"מ בדרך כלל. סצינות לידה הופיעו בקולנוע ובסדרות טלוויזיה, אבל עוד לא ראינו כיצד זה מתרחש ממש.

מרבית הנשים מגיעות ללידה בלי להכיר ממש את יכולתן הגופנית, ובלי לתפוש את כל המתרחש, מבחינה שכלית, וכשהן אחוזות חרדה. משולש לא קל

חברת "גל הפקה", בבעלות טלי (עומר) ושימי גת, חשבה על זה ראשונה, ושם שמרו על כך בסוד במשך כל שלבי ההפקה. הם הסתייעו בד"ר יאן בוקובסקי, סגן מנהל מחלקת נשים בבית החולים "אסף הרופא", האחראי לייעוץ המקצועי, לתסריט, וכמובן הוא שאיפשר גישה חופשית ליולדות.

הקלטת מיועדת לשימוש אישי. זוג בהריון יכול לשבת בבית, ולצפות בה באינטימיות, לעצמו. מעבר לכך, חשוב להקרינה בקורסים ללידה.

שימי גת, רוב הזמן צלם ורשות של רשתות טלוויזיה אמריקניות, בילה שעות ארוכות בחדר הלידה. בניגוד לגברים אחרים – לא כולל רופאים – לא רק למראשותיה של היולדת. מסתבר, אומרת טלי, שנשים, משלב מסוים והלאה, ממילא לא כל־כך יודעות מה נעשה איתן. הכאב כה גדול, עד שנוכחות המצלמה בחדר היא פרט שולי ביותר.

הקלטת, שאורכה כשלושים דקות, ממחישה את התהליך מרגע קבלת הצירים, ועד שהתינוק הולך הביתה עם אמא. תמונה ראשונה, סטריאוטיפית: הצירים תוקפים, תוך כדי תליית כביסה. מצלצלים מהר לבעל. את תפקיד האשה, שכרסה בין שיניה, מגלמת השחקנית לימור מוג'ה. את הבעל משחק שמואל וילוז'ני. שניהם מעולים.

מכאן זה מתחיל לרוץ. ברקע נשמעים דברי הסבר, בקולו של גבי גזית: מה צריך לקחת לבית חולים, לא לשכוח כרטיס מעקב אחר ההריון, לנסוע בזהירות. יש גם רפליקות עם הומור.

הלאה. מתקבלים לחדר הלידה על־ידי המיילדת (שבסרט, בניגוד לחיים, היא כל הזמן סימפטית). חוקן, גילוח שיער הערווה ("לא לדאוג, זה צומח מהר חזרה"). הסבר על סוגי התרופות לשיכוך כאבים. (היולדת מבקשת אילחוש אפידורלי). הבעל יגיע עכשיו למיטת הלידה, ויישאר שם. בישראל '88 – זו כבר מציאות.

מעכשיו – כבר אין שחקנים. המצלמה מתקרבת, יותר ויותר. על רחש חדר־הלידה, כמו על הצעקות, מכסה מוסיקת רקע. אבל המראות לא קלים. מסבירים מה זה פתיחה שלושה ס"מ, חמש אצבעות, עשרה ס"מ, מי־השפיר פוקעים, ויד המיילדת מעסה כל הזמן את פתח צוואר־הרחם.

משהו כהה, מדובלל ודביק, נצמד פתאום אל הפתח, שהוא עכשיו רחב עד אימה. ראש התינוק, עדיין מכפנים. הוא מבצבץ ומבצבץ עד שבוקע – עם הרירים שנוזלים מפיו מאפו ומעיניו, שמתערבבים עם ההפרשות והדם, כשהתינוק כבר יהיה כולו בחוץ.

הם לא חשבו, יחד עם זאת, שהמצלמה סובלת הכל. על הקטע של חיתוך האיזור בין הרחם ופי־הטבעת, שמתבצע כמעט בכל לידה שניה – ויתרו. בחדר העריכה החליטו במשותף שזה קשה מדי מבחינה ויזואלית.

תהליך פשוט ושיגרתי כמו פליטת השיליה, השלב הסופי של הלידה, נראה מדהים מבעד למצלמת הסרט. ההתחלקות של הגוש הרוטט הזה, על צבעיו הפסיכודליים, יכולה לשמש מין תפאורה ביזארית, בווידאו קליפ מטורף.

הלידה המתוארת היא שיגרתית. בלי סיבוכים או אירועים יוצאי־דופן. למעשה זו לידה שמצטרפת מתיאוריהן וסיפוריהן של יולדות רבות. כותבי התסריט יצאו מתוך הנחה, שחלק גדול מהאינפורמציה שמצטברת אצל היולדת מגיע מחברות, אימהות, מנשים אחרות שילדו לפניהן. אסופת־אינפורמציה בנוסח "אצלי זה היה ככה או אחרת". נשים שבאות ללדת בפעם הראשונה, אומר ד"ר בוקובסקי, מונעות על־ידי שני גורמים: סקרנות ופחד. כמעט כל השאלות זוכות כאן לתשובות מומחשות. שלב אחר שלב.

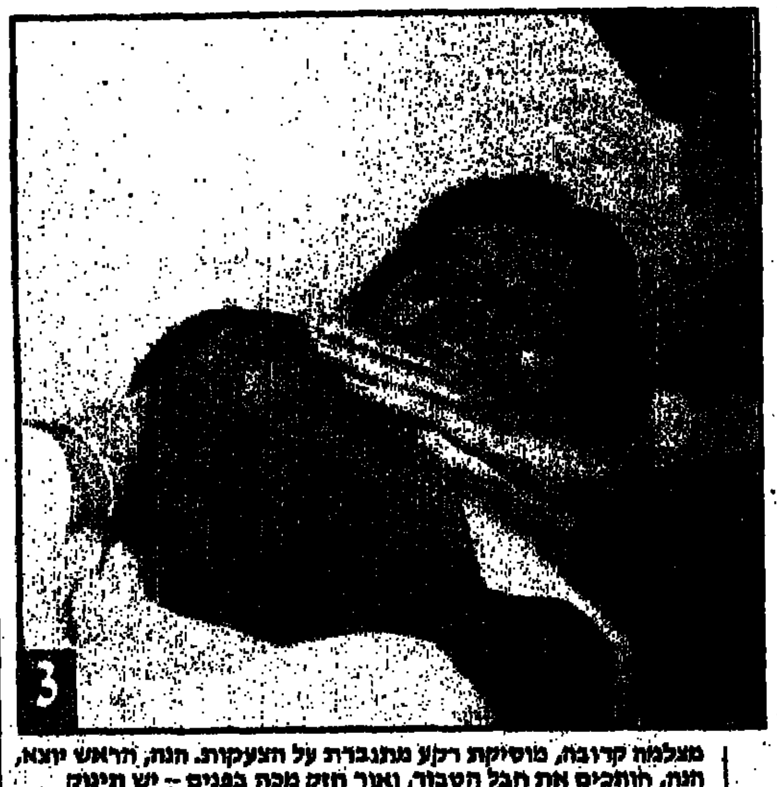
והפחד? זה כבר אישי. לפחות הוא מנוטרל מן הבלתי־ידוע. רוב הנשים מגיעות ללידה בלי להכיר ממש את יכולתן הגופנית, ובלי לתפוש את כל המתרחש מבחינה שכלית, וכשהן אחוזות חרדה מבחינה רגשית. משולש לא קל. הצלע הראשונה היא נעלם, שיתגלה רק בזמן ההתמודדות עם כאבי הלידה, והאחרונה תהיה, כנראה, לעולם. ורק השנייה תוכל להתחזק, אם היולדת תראה שוב ושוב קלטת כמו זו, בטרם לידה.

בכל ספרי ההדרכה ללידה, מספרים לנו שתולדות המיילדות, כמו תולדות הרפואה, הן סיפור קורותיו של מאבק מתמיד לשיפור. תחשבו על זה, שכמאה ה־17 היו הנשים יולדות על האובניים, והגברים־רופאים, שהעזו לסייע בלידה, הועלו על המוקד. בשנים האחרונות של שנות ה־80, הוחל לקשר את הלידה עם המלה "הנאה". היום, על סף ה־90', נשמעות עדיין זעקות איומות מכיוון חדרי הלידה. אבל אולי בעתיד ישכבו שם נשים רגועות ואז לא יצטרכו להרכיב פס קול לסרט הווידאו, שהוא בווידאו – כמו בבר־מיצווה או בחתונה – בהזמנה לכל דורש.

1

2

תהליך פשוט ושיגרתי כמו פליטת השליה, השלב הסופי של הלידה, נראה מדהים מבעד למצלמה, יכול היה לשמש מין תפאורה ביזארית, בווידאו קליפ מטורף


3

מצלמה קרובה, מוסיקת רקע מתגברת על הצעקות. הנה, הראש יוצא, והנה, חותכים את חבל הטבור, ואור חזק מכה בפנים – יש תינוק

אול־פוד־טאב

הטעם המתוק של ההצלחה

אז טוב לדעת – **"אול־פוד־טאב"** הדיאטה המדוברת ביותר במדינה היא גם הדרך הבריאה והנכונה ביותר לרדת במשקל ולשמור עליו לאחר מכן.
ובאמת – עשרות אלפי ילדים, צעירים ומבוגרים אשר הוסיפו את **"אול־פוד־טאב"** לתפריט היומי, כבר מכירים את הטעם המתוק של טבלית המזון המהפכנית והמצליחה כל כך.
ולהצלחה יש גם הוכחות מדעיות: מחקר מדעי אשר נערך בשנתיים האחרונות באוניברסיטת וושינגטון בארה"ב, ופורסם בימים אלה, קובע כי שימוש יומי בטבליות **"אול־פוד־טאב"** כחלק מהתפריט היומי יעיל באופן חד־משמעי בהורדת משקל; הורדת רמת הטריגליצרינים (כולסטרול), שמירת המשקל החדש, שיפור משמעותי בבריאות ובהרגשה הכללית, וכל זאת ללא כל תופעות לוואי מכל סוג שהוא.

ומי שעדיין אינו יודע מה הוא מפסיד, ראוי שיידע:

- טבליות **"אול־פוד־טאב"** פותחו בנאס"א עבור האסטרונאוטים האמריקנים בחלל.
- כל טבלית מכילה את כל אבות המזון באיזון הנכון ואת כל סוגי הויטמינים והמינרלים הדרושים.
- הטבליות טבעיות, משביעות, מכילות רק 20 קלוריות בטבלית ומצויינות לדיאטה מתוקה.
- טבליות **"אול־פוד־טאב"** מיועדות לילדים ולמבוגרים, עובדי משרד, ספורטאים, חיילים, מרזים, נשים הרות, קשישים ולכל אלה הרוצים לשמור על סגנון חיים נכון ובריא.
- ניתן להשיג את **"אול־פוד־טאב"** בטעמי מנטה, וניל, תפוז, שוקולד וריבת חלב. (לחולי סכרת – טבליות וניל עם סורביטול).
- אין צורך בכל הכנה מיוחדת, רק להכניס את היד לצנצנת ולזלול!

ALLFOODTAB™

טבלית מזון מהפכנית לבריאות והרזיה

טעימה טבעית ודיאטטית

שיווק בישראל: **גת מדיקל בע"מ** דיזנגוף סנטר תל־אביב — להשיג בבתי המרקחת, בתי הטבע וברשת הסופרפארם. למידע, ייעוץ והזמנות חייג 03-280438

גיבור מקומי

ברוך איבצ'ר. מחדרה נסע ללימה שבפרו, רק לשנתיים ● מאז עברו 20 שנים ארוכות ● זה הספיק לו כדי להפוך לדמות לאומית, חבר של הנשיא, של שר החוץ ● כולם בפרו יודעים מי זה ברוץ', כך הם קוראים לו ● מיפעליו פזורים ברחבי דרום־אמריקה ● יש לו גם חברת טלוויזיה גדולה, שותפות בחברות תעופה וחברת־השקעות בניו־יורק ● שלוש פעמים בשנה, הוא נוחת בישראל ● עכשיו, גם החשובים בארץ יודעים מי זה איבצ'ר וכמה שהוא תורם

נעמי וברוך איבצ'ר: תל־אביב אהבה את האיש שבא לבקר מפרו

■ לאה אתגר
צילומים: שאול גולן

ברוך איבצ'ר, ישראלי יליד חדרה, נשוי לנעמי. לפני כמעט 20 שנה נסע ללימה, פרו. „כמו כולם", הוא אומר, „נסע רק לשנתיים". אחיו הבכור, מנחם, גם הוא חדרתי במקור, טילפן לו מדרום־אמריקה. אמר שזקוק למנהל טוב למיפעל לייצור מזרונים, שפתח בלימה. איבצ'ר בא ונדלק. במשך השנים התעשר מאוד.

„אין נביא בעירו", יגיד ברוך איבצ'ר, 45, בשלווה על זה שהצליח לצבור שם ולא פה. למרות רכושו, ידגיש, עדיין יש לו קשר הדוק לחדרה. קבוצת הכדורסל מתאמנת בחדרה באולם שתרם לכבודם. יש לו ארבע חנויות בעיר, וחברי ילדות. אבל חדרה היא לא לימה.

איבצ'ר מגיע לישראל עם נעמי, 40, שלוש פעמים בשנה. משתכן בסוויטה המלכותית של מלון דן בתל־אביב, ומתקבל בכל הכבוד הראוי לגיבור מקומי. בפעם הראשונה שהגיע, בחורף האחרון, עדיין שאלו: „ברוך מי?." חבר ישראלי שלו, רן רהב, איש יחסי־ציבור של מלונות דן ועקשן לא קטן, ערך לו אז מסיבה עם לפידים וקייטרינג של יין וגבינות. היו שם כמה מאות אורחים, סביב המזון והמשקה. את מי עניין האורח?

אבל רהב הציג אותו לפני כולם, בלי לשכוח לציין את התארים של כל האורחים החשובים, ובסוף הערב כולם כבר ידעו. איבצ'ר הוא תעשיין דרום אמריקני. יש לו מיפעלים לגומי סינתטי ולמזרונים בקראקאס, בירת ונצואלה, ברפובליקה הדומיניקנית, באקוודור. הוא הבעלים של חברה פיננסית להשקעות בניו־יורק, של תחנת הטלוויזיה מיספר אחד בלימה, חבר אישי של נשיא פרו, אלן גרסיה. הוא תורם, משקיע בסרט של אסי דיין „הינשוף". גם לגילה אלמגור סייע בהפקת סירטה „הקיץ של אביה", בסכום סודי של כמאה אלף דולר.

תל־אביב אהבה את האיש שבא לבקר מפרו. שבועיים לפני שהגיע פעם נוספת, כבר תיכנן לו ידידו רן רהב מסיבה מספר שתיים, בדירתו הקטנה ברמת־גן. טילפן להזמין, שלח הזמנות, סיפר כמה איבצ'ר איש יקר. וכך, בדירה רמת־גנית על מגוון סלטים, נדחקו בליל שישי להט כמאה מוזמנים עם ייחוס.

איבצ'ר הביא למארח מתנה: גולגלות מצומקות ומיובשות של כהי־עור מפרו. לא נעים, די מסריחות, הגולגלות הללו, עולות פרוטות בחנות מזכרות בשדה־התעופה של לימה, אבל הן,

גילה אלמגור:
„בכלל לא היכרתי את האיש הזה. פגשתי אותו במסיבה הראשונה שערכו לכבודו. איבצ'ר מתעניין בסרטים. הם היו נחמדים, והזמנתי אותו להצגה שלי. הוא נכנס להשקעה בסירטי, לא על בסיס של טוב לב, אלא על בסיס עיסקי. התרשמתי שהם אנשים מקסימים. בעניין הסרט הישראלי צריך מלאכים טובים, שישקיעו, ולא חשוב אם הם גדלו כאן והכסף שלהם בא מפרו".

ללא ספק, נושא שיחה. רן רהב, נשמה טובה, סיפר אחר־כך, שהעוזרת עבדה שש שעות על ניקוי הסלון הקטן עם הגולגלות.

היו אורחים שסיפרו, שאצלו בלימה הוא יודע לארח בגדול. את החברים האמיתיים הוא מטיס ללימה, 30 שעות במחלקה ראשונה. האורחים התפעלו מרעייתו, שהגיל לא יכול לה, אחרי שילדה ארבע בנות. אמרו עליו שלא הפך שחצן, נשאר אחד מהחבר'ה.

היו שם יעל דיין ודב שיאון, נאוה ארד שחגגה מקום ריאלי ברשימת המערך, רעיה ומנחם סבידור מקרן לב"י (איבצ'ר תרם בסוד לקרן), עמי ורחל פרומן מרשת דן, שרה כרוכין מנהלת הקרן של הברון רוטשילד, מאשה לובלסקי מזכירת נעמ"ת, גיורא עיני מההסתדרות, שבתאי אנגל מחברת־הביטוח מנורה, נתי שילה סמנכ"ל הבורסה, אנשי עסקים, עורכי־דין מהשורה הראשונה, רופאים, עיתונאים, יפים ויפות. היתה השתאות: כמה חברים יש לו!

נאוה ארד:
„גדלתי בחדרה וגם איבצ'ר גדל בחדרה, אף על פי שאיננו מכירים היטב כי אנחנו לא בני אותו גיל. לפני כשנתיים, כשבאתי לדרום־אמריקה לכנוס האינטרנציונל הסוציאליסטי, היו שם מהומות וטרוריסטים ירו עלינו, הוא השאיל לי מכונית משוריינת וסייע לי. ביקרתי בבית שלו. יפה מאוד. אני חושבת שהוא דמות בינלאומית. לבסוף גם הוא יחזור הביתה".

בעצם, היו שם 15 חברים שהכירו את איבצ'ר מהילדות. השאר רק שמעו עליו מהמארח. בתל־אביב אוהבים מסיבות לכבוד גיבורים שהצליחו שם.

איך הפך איבצ'ר לגיבור משם? איבצ'ר חי במדינה הבעייתית – ארץ מידבר ענייה מרודה, החיה בצל טרור – בתוך בועה מבודדת מהסביבה, מייצר מזרונים. הנה הדברים שאמר על עצמו, בלובי הממוזג של מלון דן, כמעט בלשונו:

„היום, כשמישהו מגיע לפרו, כבר בשדה־התעופה כולם יודעים מי זה ברוץ' (ככה מבטאים את שמי בלימה). התעשייה שלי גדולה שם. יצרתי מיתוס שונה ביחס לפועלים. אני עושה גומי, סוגי פולימרים, מזרונים, ברזים ומותח חוטי־ברזל. יש לי בית־חרושת בנוי על 35 אלף מטרים רבועים, ועובדים בשבילי 400 פועלים. אני ידוע, וכל בעיה כלכלית שהיתה בפרו, באים לשאול אותי מה דעתי. הופעתי הרבה בעיתונות ובטלוויזיה. ב־1984 קניתי תחנת טלוויזיה בפרו, כשהיתה על סף פשיטת רגל, והפכתי אותה בינואר האחרון לתחנה מספר אחד. 260 עובדים בתחנה.

„ארבע פעמים בחרו בי לתעשיין המצטיין של השנה בפרו. אני שם על המפה, כמו שאמר של ברורי. כשבוחרים את מלכת־היופי של פרו, אני נותן לטקס חסות של בית־החרושת שלי. נתתי חסות ב־1982 גם כשבחרו את מיס עולם, כשהטקס נערך בפרו. לנעמי אשתי יש שני עמודים בשבועון הכי נפוץ בפרו, היא כותבת על אופנה. פעמיים נבחרה לאשה האלגנטית של פרו.

„לקבל מיפעל קטן זה כמו מדינה קטנה. הצלחתי לקדם את כל הפועלים העניים שלי, ולהגיע למיפעל גדול. מי שהיה הנהג של אשתי, הפך למנהל עבודה, מי שהיה פקיד בהנהלת חשבונות היום הוא סגן שלי. יצרתי דור של אנשים, הצלחתי להגיע לאנשים שגרו בפחונים, והיום הם גרים בשכונות. קניתי להם בתים ומכוניות, לא לכולם, רק למי שעבר והצליח. בית־החרושת שלי הפך דוגמה ליחסי עובד ומעביד. אין אצלי ועד עובדים.

„לפני 30 שנה שילמו לפועלים בקוקאין, כדי לסמם אותם. יש שם בעיות סוציאליות מזעזעות, אבל היום המצב השתפר. יש בפרו הבדלי מעמדות. עד לפני כשנה וחצי, יכולתי להסתובב בלי פחד בכל מקום. הייתי מבקר פועל שלי במקום מגוריו. היו מעירים אותי בחמש בבוקר, אם בנו של הפועל נפטר. ואני יש לי חולשה: מתעלף כשרואה ילד מת".

איבצ'ר על ימי הבראשית שלו:

„נולדתי למשפחת סוחרים בחדרה. גמרתי בגרות אקסטרנית, הייתי חייל בחיל הקשר, ואחר־כך למדתי משפטים בירושלים. הייתי עורך־דין בחדרה. אחי חי אז בדרום־אמריקה, החל בייצור מזרוני גומי. הייתי אז נשוי טרי, עם דירה קטנה בחדרה. אחי טילפן שאבוא. חשבתי, אקח חופשה לשנתיים ואבוא. מה שהכריע לטובת דרום־אמריקה: היה לי משפט, ייצגתי בו ארם. לא חשוב שלבסוף זכיתי, אבל השופטים, שכבר נפטרו, השפילו אותי.

„באתי לפרו, ומההתחלה הלך לי. היכרתי באמצעות קוקטיילים של שגרירויות את האצולה הפרואנית. עורכי דין, אנשי עסקים, גנרלים, אנשי רוח, וגם את הנשיא הנוכחי אלן גרסייה. חבר משפחה שלי. אשתו חברה של רעייתי, וכך גם הבנות של שנינו. אני לא יועץ שלו, סתם כתבו על כך, אבל אנחנו חברים, נפגשים ומדברים. גם שר החוץ של פרו שיגיע ארצה בסוף אוגוסט, חבר שלי כבר 20 שנה.

„חיי החברה שם הם סביב קוקטיילים. נשים מדברות על עוזרות, וגברים על פוליטיקה או נשים. כבר חדלתי ללכת לאירועים כאלה. אני הרי עובד מתשע בבוקר עד עשר בלילה. הלך לי מצוין, מכרתי מזרונים לכל נפש, לשוק של 27 מיליון פרואנים. בגלל הקשרים שלי, אפילו אנשי התעשייה האווירית בארץ הציעו לי לייצג אותם בפרו ובאקוודור ולהדוויה כסוחר נשק. לא נגעתי בזה, אפילו שזה עסק שמכניס מיליונים".

ויש נקודה ישראלית: „מצאתי,

יעל דיין:
„אני לא מכירה את איבצ'ר. שמעתי מאימי שהוא מנכבדי הקהילה בפרו, רב חסד ורב תרומה. התפעלתי מרשימת האנשים הנכבדים שבאו לקבלת הפנים לכבודו. אם לי היה אורח מפרו, בשום פנים ואופן לא הייתי מצליחה לערוך לו קבלת פנים עם רשימה של כל־כך הרבה חשובים.
„בדרך כלל אני בודקת שלא אשמש קישוט במסיבה. אני לא מכירה אותו, אבל אם הוא יהודי שמתחלק עם הישראלים בהישגיו, זה מוליך את אי הנוחות להיות במסיבה לכבודו, בקושי דיברתי איתו. כמו שעושים לכבוד משולם ריקליס מסיבות, עושים גם לכבוד איבצ'ר. הוא קנה הרשות. כל דור והריקליס שלו. יש יהודים שלא תורמים כלום, וגם עושים להם חגיגות, תגידי, אז הושבת שאפשר להוציא ממנו תרומה לאיזו מטרה טובה שאני עובדת עליה".

שכל שנה מגיעים המון מוצ'ילרים (מטיילי תרמילים) ישראלים לפרו. בניתי לישראלים מלון, עם 42 מיטות וגן ירק לסלט. כל הנוחות, ולא עלה להם גרוש. קראו למקום בית ברוך. במשך ארבע שנים אירחתי שם 6,500 ישראלים. התנאי היחיד היה, שלא ישתמשו בסמים. יום אחד שמעתי שאחד האורחים שלי יצר קשר עם המאפיה הישראלית בלוס־אנג'לס, והגיע עם סכומי כסף אדירים לקנות קוקאין בפרו. נודע לי שהוא משתמש בכמה מהישראלים כבלדרים. כעסתי. באותו יום הבאתי לשם כלב משטרה. תפסו כמה חבילות של קוקאין ועל המקום סגרתי את המלון.

„פרו היא ארץ גידול הקוקאין מיספר אחת בעולם, ולפני שהגעתי ארצה נפגשתי עם השגריר האמריקני ועם ראש מיחלק הסמים של ארצות־הברית. ביקשו שאעזור להם בתחנת הטלוויזיה שלי להילחם בנגע הסמים. אמרתי להם, שכל עוד בארה"ב מעלימים עין ממי שמשתמש בקוקאין לצריכה עצמית, שלא יבואו בטענות לפרו".

איבצ'ר על חיי היומיום שלו:

„אנחנו גרים ברובע שבו גרים הרבה יהודים עשירים, שעוסקים בטקסטיל ובמתכת. בסך הכל יש בלימה כ־5,000 יהודים. ישראלים כמעט ואין. אני גר בבית יפה עם בריכה. הבנות (דפנה בת 18, מיכל בת 15, והתאומות הדס וטל בנות 10) לומדות בבית־ספר יהודי ומדברות עברית. קוראים עיתונים שמגיעים מישראל יומיום, וספרים מהארץ.

„בבית אני מעסיק צוות של 15 עובדים. אני נוסע לעבודה עם מכונית משוריינת עם שני שומרי ראש. לנעמי גם כן מכונית משוריינת, עם שלושה שומרי ראש. כך גם מובילים את הבנות לבית־הספר. השמירה היא מפני המחתרת הטרוריסטית הפרואנית סנדרו לומינוסו (השביל הנוצץ), שהתמחתה בחטיפת אנשי עסקים".

על תחנת הטלוויזיה שלו,
(המשך בעמוד 22)

ברוך איבצ'ר: אמרו עליו שלא הפך שחצן, נשאר אחד מהחבר'ה

ל„מאג" ברכות
גולקו סיטונאי למוצרי אופנה וסריגים רח' פרץ 41 ת"א טל. 03-371254

למאג
לרגל זכיתכם בתואר יצואן מוסמך שפע ברכות
אורי גרבנאו שירה טריידינג בע"מ

בית האופנה לסריגים מאג
בית האופנה לסריגים מאג נוסד לפני 12 שנים על ידי האמנאית מגי דוברובניצקי. בית האופנה נעזר בטכנולוגיות מיחשוב מתקדמות ואף רשם פטנט על מספר חידושים בתחום הסריגה. בעושר בצבעים ובדוגמאות, שילובי חוטים ושיטות סריגה מגוונות. סריגי בית האופנה נמכרים בישראל באמצעות 150 חנויות ברחבי הארץ. המפעל מייצא את סריגיו לארצות הברית, קנדה ואירופה בהיקף של למעלה מ־2 מיליון דולר בשנה.
סריגי מאג ונאגו מאופיינים

ל„מאג"
ביום חגכם – ברכות נאמנות
חוטי פטיש בע"מ רח' המחוגה 5, תל־אביב טל. 03-835849

לחברת „מאג"
ברכות והמשך שיתוף פעולה פורה
ראשקו בע"מ משרד קניות רח' מקוה ישראל 18 תל־אביב טל. 03-621366

ל„מאג" ברכות חמות
אי. אס. רח' סלמה 85 ת"א טל. 03-829359

לחברת „מאג"
על הישגכם הנאה ביצוא עלו והצליחו
חברת ויטלגו בע"מ רח' עשר טחנות 24 תל־אביב טל. 03-479121

למגוי ונחמן „מאג" בע"מ
חלוצי מכונות „שטול C.M.S" טכנולוגיית הסריגה המתקדמת ביותר בעולם
המשך שיתוף פעולה פורה
ד. דותן ובניו בע"מ ספקי ציוד וחומרי גלם לטקסטיל סוכני „שטול" בישראל טל. 03-650148/9

ל„מאג"
כח לחיו איתכם ביד אחת להצלחתו
ישראל מלמן וגרניט סוכנות לביטוח בע"מ שד' יהודית 8 ת"א טל. 03-337021

ל„מאג"
המשך שגשוג ועליה
סריגי השרון בע"מ רח' נחלת בנימין 35 תל־אביב טל. 03-622451

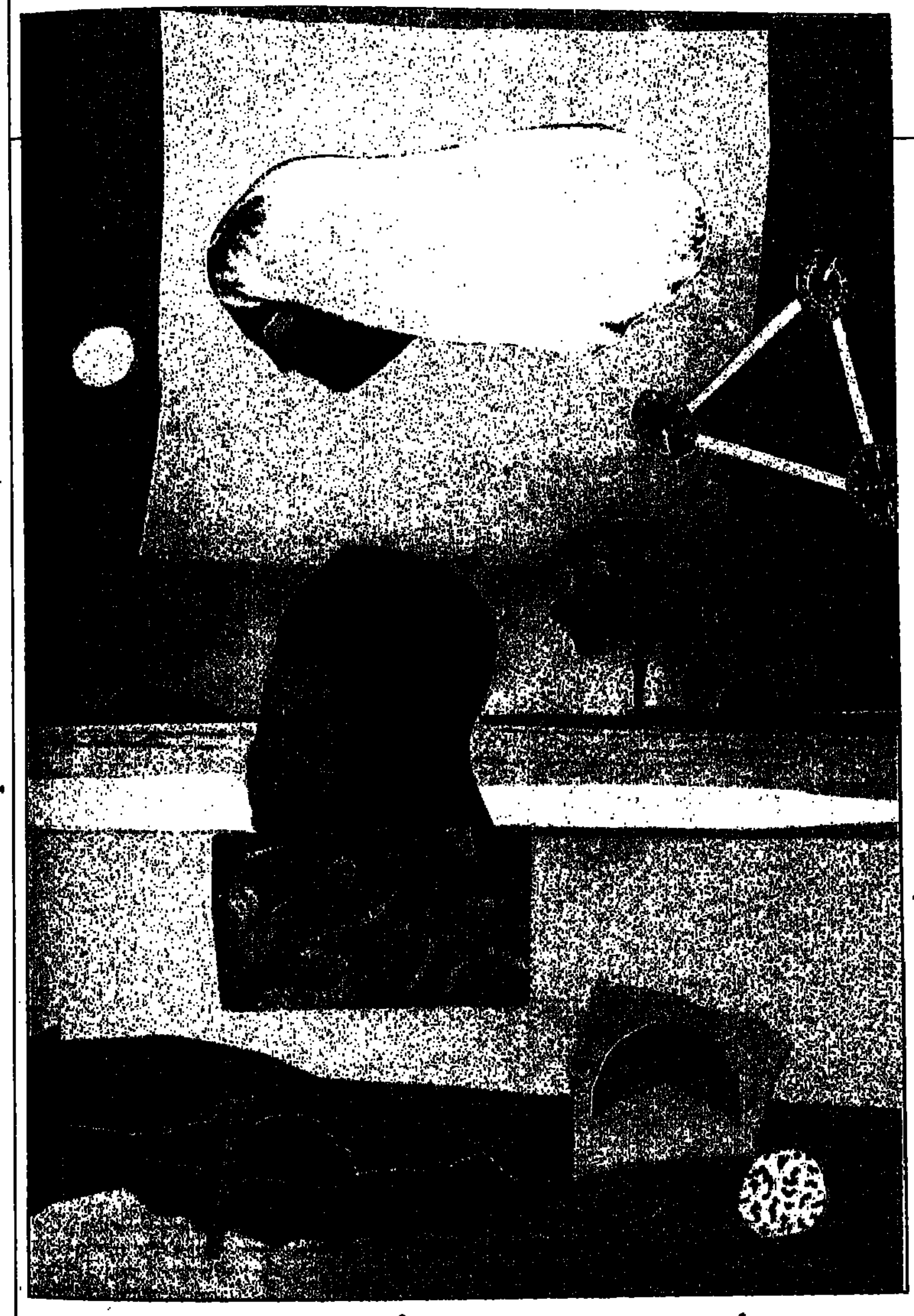
TO "MAG"
Congratulations!
ALICE FORBERG
buying office Ltd.
Tel: 03-451166

לחברת „מאג"
ברכות והערכה להישגכם
א. פרקש חוטי גומי בע"מ רח' רבנו חננאל 25 תל־אביב טל. 03-829996

ל„מאג"
המשיכו במעלה ההצלחה
אופנת רשלי בע"מ שד' לכיש 3 קריית גת טל. 051-881585

למגוי ונחמן
המשך תנופה
דפוס המכבים רח' חפץ חיים 8 ת"א טל. 03-260388

המדור נערך ע"י „מדורי ברכות" – תושיה 6 תל־אביב



■ **סימה אלה**

איור: איתן קדמי

עשרות סדנות וקורסים לתמהונים ולמשועממים מסתובבים בשוק, וכולם רוצים להעניק למשתתפים חוויה ריגושית בעצמה כזו, שתודים לחבר'ה דם מאוורר. כל הכוונות הטובות האלה יפות אומנם, אבל בבקשה, לסדנה לפיתרון חלומות, שעליה נספר הפעם, מוזמנים לא לבוא אלה שחושבים שזו עוד סדנה ליישור השוליים של האישיות. כאן לא מתחבקים עם דמעות אושר בסוף הסדנה: זוו אינה סדנה טיפולית.

ייתכן שאין לנו עיסוק יותר אינטימי ממעשה החלימה. אי אפשר לצלם או להקליט אותו לצורך הוכחות, בעוד שאפילו מחשבות כמוסות אפשר להסגיר. החלום כל־כך ערמומי וממורי, שגם אם אתה כמה לספר למישהו, לא תמצא כלב, שיתגרב להקשיב ולהתעניין בחלום שלך, באותה התלהבות כמוך.

החלום כל־כך מרוד, אישי וסודי, שאפילו אינך מבין מה אתה מבלבל לעצמך את המוח והינך נזקק ליועץ בעל ניסיון וידע כדי לפענחו. יעקב אבינו לא נזקק לשום פרשן. גם יוסף לא נזקק לסדנה מיוחדת, ואף הצליח לעשות הון על בסיס של ייעוץ פרטי.

עד היום ישנם "יועצים פרטיים" שנותנים פתרון כשרות אקסטרה, אחרי שפתחו את העתיד בקפה. אבל, ישנם גופים ממוסדים אקדמיים לפתרון חלומות, הפסיכולוגים. הם נעזרים בפרויד, יונג ובאחרים, כדי לפרוק את הקלפים ולשלוף את האס.

אבי ברמן ואלי פלח הם פסיכולוגים קליניים, שמשתמשים בפתרון חלומות כדי לעזור לפציינטים שלהם להגיע אל האמת. שניהם משתתפים בתוכנית רדיו שעוסקת בחלומות, ועכשיו באוגוסט, פותחים סדנה ראשונה מסוגה, שתימשך יומיים של סוף־שבוע.

החלום, דרך המלך אל התת־מודע, נושא עימו מסר ידידותי של האדם אל עצמו בנושא שהכי מעסיק אותו באותה תקופה, מסבירים שני פותרי החלומות. הם, לטענתם, מצליחים בסדנה להוציא את המסר הזה נקי ממחסומים, שאדם מציב לעצמו כשהוא ער, ובכך מעניקים חוויה משמעותית, דרך משהו אישי, וגם כיוונים חדשים בחיים. פיתרון החלום הוא ראשית הדרך לשינוי אמיתי. תמרור שמראה את הדרך.

פלח וברמן אומרים, שהאדם מתרחק מעצמו במהלך החיים עד כדי כך, שהוא מסוגל בסוף להסתכל על עצמו רק דרך עיניים של אחרים, או באמצעות מילוי חובות חברתיים. החלום מזכיר לו מי הוא ולאן הוא רוצה להגיע. האני הפנימי בחלום הוא הקול האמיתי, שיודע מה טוב לאדם ומה לא. מה הוא רוצה, מה הוא צריך, וממה הוא מפחד. "הפסקנו להקשיב לקול הפנימי שלנו בילדות, ברגע שהבנו שעלינו להסתדר בתוך מיסגרת חברתית, שתובעת התאמה להורים, לאחים, לחברים, למורים, למפקדים וכו'", מבהיר ברמן. פלח מוסיף, שיש חלומות, שממש תובעים מהאדם לפתור אותם ואם לא עושים כן, משלמים מחיר.

למה החלום לא בא בבהירות. למה צריך לפרש אותו? כי הרבה פעמים החלומות עוסקים בנושאים ובעניינים שאסור לחשוב עליהם. כמו למשל, נטיות הומוסקסואליות, מחשבות על בגידה, ביצוע שינוי בחיים, שמצריך שינוי מיסגרות, הבנה של מערכת יחסים עם אדם חשוב.

במצב של ערות, לא נוח לאדם להתעסק במחשבות על נושאים מאיימים שדורשים כוחות לצורך ביצוע השינוי. יש משהו בנו שמתנגד לצמיחה, והבנת החלום היא צמיחה. החלום נותן אישור ועידוד לביצוע השינוי. משום כך, אנשים המצויים במשבר, או בתקופה משמעותית בחיים, חולמים יותר מבמצב רגוע. אנחנו חולמים כאשר משהו חשוב מתדפק על דלת ההכרה שלנו ואנחנו... ממאנים לפתוח.

אלי פלח משתמש בדימוי ציורי כדי להמחיש את התהליך. התת־מודע, שהוא האני הפנימי שלנו, דומה לכספת. צפון בתוכו המון כלים שאפשר להשתמש בהם. אבל איננו עושים בהם שימוש בגלל הפחד לפתוח את הכספת. מרוב פחד שוכחים גם את צופן הכספת, וכך היא נשארת נעולה ובלתי מפוענחת. אבל הכספת קיימת והיא מלאה, ובמקום לפחד שפתיחתה תטביע אותנו, נחשוב שבפתיחתה נוכל סוף־סוף להשתמש בזרם הגואה כדי להפיק חשמל. זה נקרא לחשוב חיובי.

אפילו סיוטי לילה נושאים מסר ידידותי, כי הם מעבירים לאדם אזהרה. מצביעים לאדם ממה הוא פוחד, מה מציק לו, וממה עליו להיזהר. הנה דוגמה לביעות לילה שממנו מתעורר החולם עייף, מתוח, ושמח למצוא עצמו במיטה ולא אי־שם... בחלומו הוא רץ על רציף, רוצה לעלות על רכבת שעומדת אוטו־טוט לצאת מהתחנה. כשמגיע לרכבת, הוא מגלה ששכח את תיק־הנסיעות. הוא חוזר בריצה לאסוף את תיקו, שב מתנשף לרציף, ואז מגלה שהרכבת יצאה לדרך. הוא עומד מהמום במקומו ורואה בכעתה את הקטר נבלע במחילות למסילה בצורת האות S חושב לעצמו, שאם הקטר לא יאיט, החלק האחורי של הרכבת יעוף מהמסילה. הקטר לא מאיט והרכבת עפה.

המסר: אתה רץ מהר מדי. שואף למשהו שכרגע הוא בלתי אפשרי ומעל לכוחותיך. האט. אסוף קודם כוח. אל לך להשתמש בכוח ללא תבונה. השאפתנות במקרה זה מעוררת אותך. זה מה שהחלום אומר. בכך הופך סיוט הלילה לנושא מסר ידידותי.

חלום טוב שממנו מתעוררים בתחושה נעימה, בא להזכיר לאדם את הכוחות שלו ולהגיד לו למה ולמי הוא מתגעגע.

לדעת אלי פלח, אין חלום שמגשים את עצמו. חלום נבואי, "אין ראיית הנולד. אין וזהו. אילו החלומות היו נבואיים, לא היתה מתקיימת האנושות. מיספר החלומות שהתגשמו הוא מזערי ואין היוצא מן הכלל מעיד על הכלל". אבי ברמן, יותר מהסס "אינני יודע". יש מיקרים חריגים, לכאורה, שהמיסטוריון והתמיהה שמם מעודדים, נגועים רגע לאחר שמתברר פיתרונם.

דוגמה: בעל האשה חולמים לילה אחר אותו חלום ממש. ובחלומם האשה יולדת תינוק. אפילו שהחלום דומה, פתרונו הצביע על משמעויות שונות. הבעל הביע בחלומו כמיהה לפלירטט עם אשה צעירה. האשה, שמכירה היטב את בעלה, קלטה את רצונותיו ובחלומה ביקשה לרצותו בכך שתעניק לו התחדשות ונעורים.

שני הפסיכולוגים טוענים שאי־אפשר לטעות בתרגום החלום, כי הוא מצייד את החולם ברמזים שאינם מאפשרים זיוף או טעויות. בחירת החלום וכל פרט שעולה ממנו משמעותיים. לעיתים הפרטים המטושטשים, חשובים.

החלום על־פי פרויד מצומצם ונושא בעיקר סמלים מיניים ארוטיים. כל החפצים הארוכים: עפרונות, נחשים, חגורות וסכינים, הם סימן לגבריות ומסמלים את אבר־המין הגברי. החפצים החלולים: תיקים, תיבות, כוסות, מערות, מסמלים אבר־מין נשי. קארל גוסטב יונג יותר מורכב

(המשך בעמוד 22)

פיתרון החלום הוא ראשית הדרך לשינוי אמיתי בחיים. כך חושבים אבי ברמן ואלי פלח, פסיכולוגים קליניים ● באוגוסט, יערכו סדנה לפיתרון חלומות ● החלום – מסר מהאדם אל עצמו, בנושא שהכי מעסיק אותו ● אנחנו חולמים כשמשהו חשוב מתדפק על דלת ההכרה שלנו, ואנחנו ממאנים לפתוח

כל החלומות

לסדנה לפיתרון חלומות, שעליה נספר הפעם, מוזמנים לא לבוא אלה שחושבים שזו עוד סדנה ליישור השוליים של האישיות. כאן לא מתחבקים בדמעות אושר בסוף הסדנה

יהודית אוריין

כיווני אוויר ■ כיווני אוויר ■ כיווני אוויר ■ כיווני אוויר ■ כיווני אוויר ■ כיווני

אפשר גם נישואין פתוחים

לא אחת העליתי את ספקותי. בנישואין המודרניים מתגלות סתירות בלתי־נמנעות. בחברה בעלת תיאבון אדיר ותחלופות לא־פוסקות של מכונית, דירה, מיקצוע, צבע־שיער, גבינות: בחברה שהאיסור הדתי על ניאוף אינו תקף – קשה לקבוע במסמרות את הנאמנות הגופנית. מאידך, כמי שחונך על ברכי האתמול, סברתי כי לא ייתכנו נישואין פתוחים לאורך ימים. כל הנסיונות המוכרים לי, סופם – קטטות, גירושין ואיבה עמוקה.

אולם יש גם נסיונות אחרים. במכתב אינטליגנטי – שאינו חומק מהזדהות: שם, כתובת, טלפון – נותן הכותב ביטוי לאורח־חיים אחר. הדברים מובאים כאן כלשונם, פרט לסימנים מזהים, על מנת שלא לצער את ההורים.

"אכן, ברצוני להיות הראשון שיראה לך, שניתן, ולדעתי אף רצוי ביותר, לבחור בדרך הנישואין הפתוחים, ולא מתוך אמונה כלבד, אלא שכך אנו חיים.

זוגתי ואני נשואים כ־18 שנים, ולאחר ששהינו לצורך לימודינו בחו"ל, שם קלטנו את הרעיון, אנו מיישמים את דרך־החיים של הנישואין הפתוחים, הלכה ולמעשה, כבר כ־10 שנים ובהצלחה. במהלך שנים אלו היו תקופות בהן לא היו לנו בני־זוג נוספים ותקופות בהן היו לשנינו בני זוג נוספים, ותקופות כאשר רק צד אחד מאיתנו זכה למערכת יחסים מחוץ למשפחה.

במהלך השנים נולד לנו בן (כן, הקפדנו שהבן יהיה ממני), ועברנו חוויות טובות יותר וטובות פחות. אך עשינו את הכל מתוך הבנה והסכמה ומתוך הכרה, שחיי הנישואין הם העיקר והם הבסיס שממנו יוצאים ואליו חוזרים.

כן היו בעיות וקשיים, אך לא יותר מאשר לזוג חיי בנישואין סגורים, והעיקר, חסכנו לעצמנו את הכאבים הכרוכים בצורך, או לוותר על הזכות להתאהב, או לפחות להתלהב מדמות חדשה, או מכאבים הכרוכים בקנאה, חשדנות ו"תרגילים" לשקרים, שמטרתם למעשה להונות את בן־הזוג, לו אתה נשוי ואשר לכאורה צריך להיות האדם הקרוב והיקר לך ביותר.

כפי שכה היטבת לתאר בכתבתך, קיימת בעיה אמיתית וכואבת הכרוכה באיסור המוגדר על קיום יחסי־אישות מחוץ למסגרת הנישואין. בעיה זו גורמת לאין סוף שקרים, עיוותים וסבל. הדברים מתגלגלים לעיתים להרס חיי הנישואין, לסבל ילדים, לאלימות בתוך המשפחה, או במיקרים רבים אחרים לבניית יחס של איבה מסתתרת של בן הזוג, המרגיש בסבל ומנוע לממש את רצונותיו כלפי בן הזוג לו הוא נשוי.

מנסיוננו אנו עדים, שדרך הנישואין הפתוחים עשויה להוות פתרון הולם לבעיה כאובה זאת. דרך הנישואין הפתוחים דורשת רגישות והתחשבות רבה. היא מחייבת בראש ובראשונה אמון ואהבה של השניים בינם לבין עצמם. ומחוייבות מושלמת לאחריות כלפי מערכת הנישואין ובן הזוג השני. דרך הנישואין הפתוחים מביאה עימה משב רוח רענן ומפרה אל חיי הנישואין, מרחיבה את מעגל ההיכרויות ומעמיקה את הידידויות הנבנות גם על רקע רומנטי.

אחת הבעיות הקשות הקשורות בדרך־החיים זאת היא הצורך להתמודד עם דעות קדומות של החברה. בדרך כלל, רוב האנשים הינם ביקורתיים ביותר (כמוך, למשל) לדרך זו, ונוטים לראות בה משהו מעין פריצות או הוכחה לחולשת חיי הנישואין. לכן אנו נמנעים מלתת פומבי לגישתנו זו, אלא אם ניתנת לנו האפשרות לשבת ולהסביר ולענות על התמיהות המתעוררות אצל מי שנחשף לראשונה לאפשרות מעין זו."

אישית אני תפוסה, כאמור, על־ידי קינאה, בלעדיות ובעלתנות. צריכה טוטאליות. אבל מי יידע, אולי אף זו דרך בעולם המודרני, שגילה הרבה אפשרויות חדשות של התקשרויות. האומנם פתרון?

אדואר מאנה, ארוחת־הצהריים על הדשא (1863): אולי נישואין פתוחים!

מאבק פואטי

זו לא חוכמה, שאנשי ספרות מאזכרים חרוזי־שיר או קטעי סיפורת. אבל כאשר רופא מסתייע בשירה תוך כדי מאבק הרפואה הציבורית כנגד שר האוצר – אני הלומת התפעלות.

נחמד לשמוע מפי איש פילוסופיה כאסא כשר, מובאה משיר של מאיה בז'דנה לראות תוך כדי הרצאה מבריקה מפי האסטרופיסיקאי אבישי דקל, איורים מתוך "הנסיך הקטן". אבל לפני כעשרה ימים הגדיל לעשות ד"ר דן לוין, מנהל המחלקה האורולוגית בבית־החולים רמב"ם, שהביא את טיעוניו מטלוויזיה, והישווה את מיניסטריון הבריאות שלנו לעיר לישטינא.

"מי יודע עיר לישטינא"ן גלגלי האסוציאציות החלו נמתחים. מי שמכיר את השיר העממי הזה של ביאליק, בהכרח שהוא לא רק רופא טוב, הוא גם איש תרבות, גם איש רעים להתרועע. רי נדיר בין העטופים בחלוקים הלבנים. הסאטירה המחורזת הזו על העיר לישטינא (שין ימנית) מתארת למעשה אותנו. אין ספק, יהודים בני יהודים, ממשיכי מסורת אבותיהם לתפארה.

הבית האחרון מתוך מיזמורים ופזמונות לביאליק. מומלץ במיוחד לערבי שירה בציבור:

חזן: *יש שם נכסי ציבור – אשפה!*
תל מתלכע דורי־דורות,
דורי־דורות זרבן שמה
בלויים, שברים, חרשי קדירות.
אשפה גדולה, אשפת אבות,
כמה שקעו בך עבותינו! –
הבו גודל ללישטין
ונוציאה לה מוניטין!
קהל: *הבו גודל ללישטין*
ונוציאה לה מוניטין!
מלישטינא לפלסתינה – לא השתנינו.

בֶּל־עמי (BEL-AMI)

בלי תרועות חצוצרה, בערמומיות שקטה, מטפטף יו"ר מערכת הבחירות של הליכוד את ארס התעמולה, ואפילו למבצרי השמאל הגיע.

הנה בצוהריישבת, רואיינה בגלי־צה"ל בַּל היפה. צעירה, שנה א', יוצאת צבא מבית טוב. הופיעה בשאלות אישיות, כנציגת המיקצוע נערת־ליווי. בחורה לא סתם. עם עקרונות ואתיקה מיקצועית, עצמאית ובלתי תלויה. ליעקב אגמון האבהי היא מסבירה סודותיה, רואה בתפקידה ניחומים לגבר הבודד, סעד פסיכולוגי לנזקקים, למך ולעשיר, לקמצן ולפראייר.

אבל כל הנאוה ניצלה את פתחון הפה שניתן לה לצרכים תעמולתיים. אין ספק כי עשתה ברדיו בשליחות המפלגה. כלא כל חשש מצהירה העלמה כי היא מצביעה ליכוד. בכשירות, כבנות ובליהיסוס – רק ליכוד.

לפי צחות הלשון ודבקותה במטרה, ראויה הנאוה שישבצו אותה אצלם באמת השביעיות. אין כל חשש פן תרגיש כיוצאת דופן. בינינו, עניין התשלום הרי איננו עקרוני.

פרס היצירה ע"ש לוי אשכול הוא בעל חשיבות רבה. הוא משחרר את היוצר מעול פרנסת המשפחה ומאפשר לו לעשות כטוב בעיניו משך שנה, תמורת משכורת חודשית לא רעה. השנה נבחרו עשרה יוצרים גברים, כנראה בהנחה, כי האשה היוצרת ממילא אינה מפרנסת עיקרית.

חבר השופטים כלל שלושה אנשי ספרות, גברים אף הם: שלמה ניצן, משה סרטל ויהודה פרידלנדר.

העובדה שגברים סוגרים עסק בינם לבין עצמם, מעוררת תמיהות לא מעט. ושמא לא נמצאו נשים בין המועמדים המשחרים לפרס? היו גם היו, חשובות ומוכשרות לא פחות – ויש אף יותר – מעמיתיהן הגברים.

לאוזני דלף, כי הוועדה שהיתה אמורה לאשר את מתן הפרסים, חשה לא בנוח. ריח שובניזם גברי עלה באפה, מה תאמרנה כל מיני עיתונאיות מיליטנטיות הניזונות משערוריות של אפליה. מסתבר, שהאדם היחיד שהיה מרוצה מרשימת עשרת הנבחרים, היתה, כך מספרים לי בחדרי חדרים, עמליה כהנא־כרמון. זו שמעלה על נס את ייחודה של הכתיבה הנשית, המשולה להתקדמות של מרווה, בניגוד לכתיבה הגברית, המשולה להתקדמותו של הרג. בטח סתם ריבה של עסקונת הגברים.

ועוד קולנוע

בימים אלה מוקרנים בארץ שני סרטים – "הקיץ של אביה", ו"סלסה" – שצילם צלם הקולנוע המצויין דוד גורפינקל. עשיתי לו עוול כשגררתי את שמו אל בין אלה שעובדים וחיים בחו"ל. העוול חמור שבעתיים, שכן גורפינקל ומשפחתו חיים על פי העיקרון הציוני. כלל הוא בחייהם, שהמשפחה אינה מתלווה לעבודותיו בחו"ל והוא מקפיד על החינוך הישראלי של שלושת בניו. מביתו שבמרכז תל־אביב, בין בית־ספר אוסישקין לעירוני ה', הוא מגיח לימי הצילומים, ועם כיבוי זרקור התאורה הוא מעמיס את הציוד, והביתה. אך סיים לצלם את הסרט "סלסה" עם האקס־ישראלי בועז דוידזון, ניפנף לשלום לבימאי הגולה, וכבר הוא במטוס בשירת "הבאנו שלום עליכם".

גילה אלמגור וקאיפו, "הקיץ של אביה": על־פי העיקרון הציוני. צילם: דוד גורפינקל

סדר־נשים

ומיקצועות הסגורים בפני גברים למיקצועות הסגורים בפני נשים.

השתלטותם של הגברים על ממלכת הפרסים הספרותיים רוחשת ביחוד. קיים חשד רציני להפליה בזדון או במזיד. אני צודקת, או אני צודקת?

אותי זה לא מצחיק

מילואימניק שחזר לפני שבוע מעזה מספר לי, שהשבאב דולקים אחרי החיילים ומקללים אותם בערבי מסריח.

סיבוב סלטים

מוכן ומוזמן | *דנית סלומון*

נניח, שבא לנו להזמין חברים בערב שבת. סתם אירוח שיגרתי. לא מצדיק קייטרינג, אבל ברוח התחרות המקובלת אצלנו, אירוע שרוצה הרבה עבודה. בדיוק בקטע הזה נכנסות המעדניות, שבהן אפשר היום לקנות סלטים מתוחכמים, כל־מיני ממולאים פיקנטיים ומעדני בשר וגבינה. כמובן, שמותר בהחלט לנצל את האפשרות גם לארוחות של יומיום, כשחוזרים מהים, כשחם, כשמתעצלים או כשדחוקים בזמן.

ניסינו לבדוק את המוכנים המיוחדים יותר, לא חומוס־טחינה־סלט כרוב, אלא אלה שנציע לאורחים.

ראשונים בדקנו את „מעדני מזרע" בכיכר המדינה. המיבחר בחנות גדול, וכולל בשרים מעושנים ונקניקים, גבינות מסוגים שונים, סלטים מהסוג הסטנדרטי, סלטים מיוחדים, פשטידות ואוכל סיני. לדברי מנהל החנות, הסלטים המיוחדים הם מתוצרת ביתית. בחרנו בגלילים קטנים של עלי גפן ממולאים באורז (35 שקל לק"ג); סלט תפ"א עם בקר צלוי (24 ש'); כדורי בשר ברוטב (29 ש'); שעועית לבנה בתחמיץ (26 ש'); כרובית אפויה בירקות (24 ש') ובלוס – עוגיות קשקבל פיקנטיות (29 ש').

עלי הגפן והבויוס היו טובים. כל השאר זכו לציון „בסדר", כלומר, סתמיים לגמרי. אם רוצים, אפשר לקבל בלי־אוכל חריפעמיים, ללא תוספת תשלום. אפשר להזמין בטלפון, ולקבל הביתה. לא כשר.

הבאה בתור היתה „רלישוס", במרכז הקניות „אלרם" ברמת אביב ג'. מעדניה שמוכרת בעיקר סלטים ואוכל מוכן. המבחר קטן בהרבה משל מזרע, אבל כך גם המחירים. הסלטים מתוצרת עצמית. ניסינו עלי גפן ממולאים באורז, בשר וצנוברים (15 ש' לק"ג); כריכי חציל ממולאים בבשר (13 ש'); סלט חצילים בטחינה וחצילים בירקות (9 ש'); סלט פיטריות עם בצל (9 ש'); כבד עוף עם בצל (22 ש') ופסטלים ממולאים תפ"א (שקל ליחידה).

עלי הגפן היו פחות אלגנטיים מאלה של מזרע, אבל משביעים וטובים. סלטי החצילים היו בטעם ביתי טוב וכך גם הכבד. כל השאר – בסדר. כשר.

אחרון, וגם חביב, „גרנדיוזי" בגן העיר. בעצם, זהו איטליז עם תוספות, שכוללות מיבחר עצום של נקניקים, בשרים מעושנים וגבינות – חלקם מיובאים, תבשילי בשר חמים וסלטים קרים.

הבשרים הם עיקרו של המקום, ומהם ניסינו את הרוסטביף, שנפרס לעינינו, והיה שחום בחוץ ואדמדם בפנים, כמו שצריך (50 ש' לק"ג); קציצות מטוגנות (25 ש') ורגו עם ירקות מבשרים מעורבים, ששלט בו טעם הבשר המעושן (35 ש'). כולם היו טעימים ומתובלים כהלכה, השניים האחרונים סבלו קצת מעודף מליחות.

טעמנו גם פיטריות עם בצל מטוגן (30 ש'); סלט פסטה וירקות (22 ש') וסלט באהיית מבשר מעושן. שלושתם טובים.

גם כאן, אפשר להזמין בטלפון ולקבל הביתה. לא כשר.

עוגה מהירה | *רות יולס*

עוגת אורדה

המצרכים לבצק: 3 חלמונים; 150 גרם סוכר; 125 גרם חמאה; 2 כוסות קמח רגיל 4 כפיות אבקת־אפייה; 2 כפות חלב.

מערבבים את כל החומרים בידיים, משהים במקרר כחצי שעה. מפרישים מעט מכמות הבצק לקישוט. מכניסים את יתרת הבצק לתבנית אפייה עגולה מס' 26, או לתבנית חסינת חום מרובעת, מהדקים לקרקעית ולדפנות.

המצרכים למלית: 500 גרם גבינת אורדע (ריקוטה), מסוננת; ⅞ כוס סוכר; 20 גרם חמאה מומסת; 2 חלמונים.

מערבלים יחד את כל חומרי המלית ויוצקים על הבצק.

משארית הבצק מגלגלים רצועות, בידיים, ומסדרים על המלית. מברישים את פסי הבצק בחלמון טרוף. אופים במשך 1–1¼ שעות, חום בינוני־גבוה (200 מעלות צ'). מצננים ומחסינים במקרר.

שמנת, דובדבנים ואגוזים

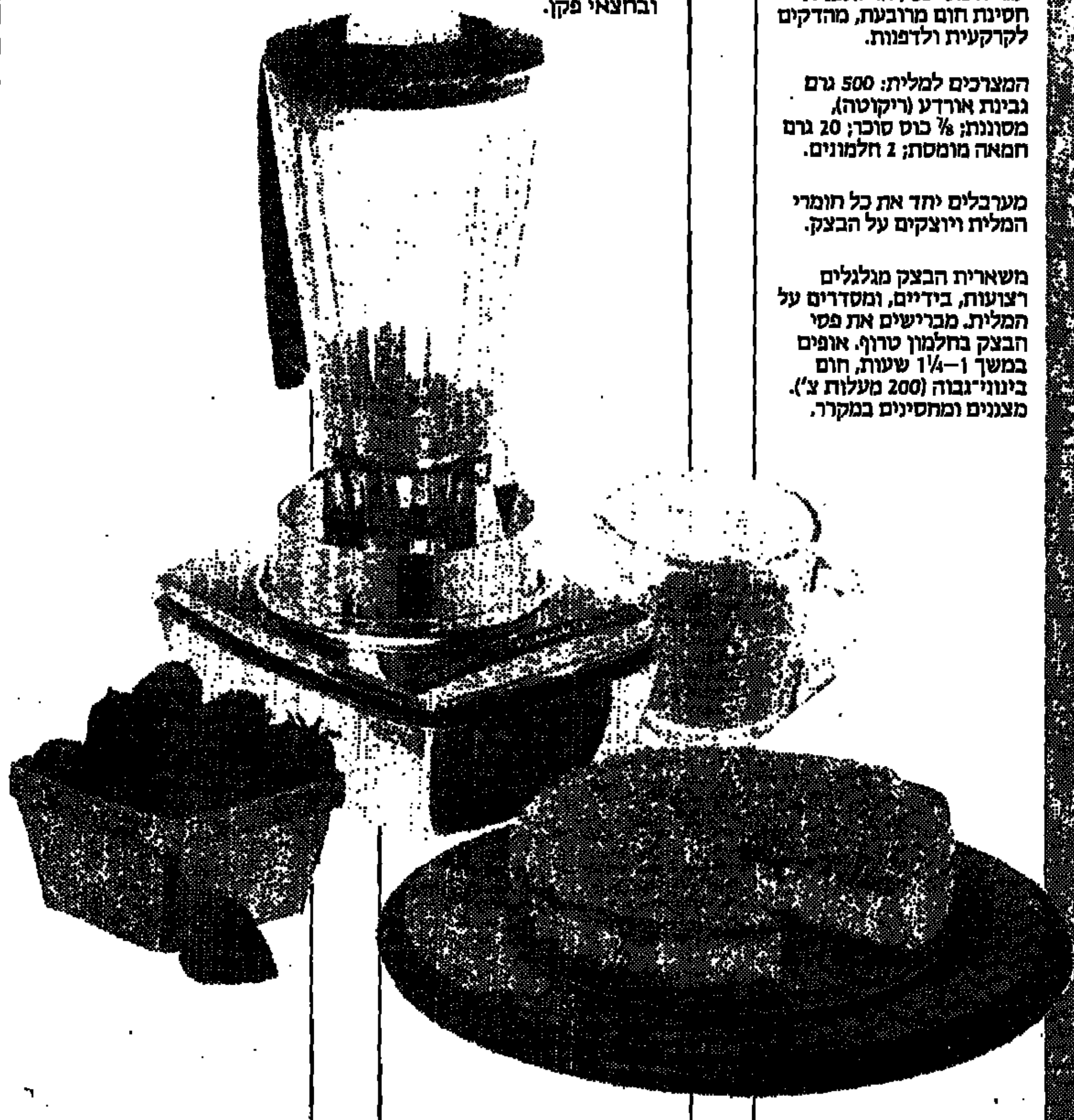
המצרכים: כוס גבינת־שמנת רכה; 200 גרם חמאה או מרגרינה, מרוככת; 1½ כוסות סוכר; כפית תמצית וניל; 4 ביצים; 2¼ כוסות קמח מנופה; 1½ כפיות אבקת אפייה; כוס פירות מסוכרים, קצוצים; 1 כוס אגוזי פקן, קצוצים; דובדבנים מסוכרים וחצאי פקן לקישוט.

מערבלים את הגבינה עם החמאה, הסוכר ותמצית הווניל. מוסיפים את הביצים, אחת־אחת, ומערבלים היטב לאחר כל הוספה.

מנפים את אבקת האפייה עם 2 כוסות מהקמח, ומוסיפים לאט לאט לתערובת הגבינה. מערבבים את שארית הקמח עם הפירות המסוכרים וחצי מכמות האגוזים, ומקפלים לתוך התערובת.

משמנים תבנית בקוטר 26 ס"מ, ומפזרים על תחתיתה את שארית האגוזים. יוצקים לתבנית את תערובת הגבינה. אופים במשך 1¼ שעות בחום בינוני־נמוך (160 מעלות צ'). מעלות צלסיוס. מצננים 10 דקות ומוציאים את העוגה מהתבנית.

מצפים את העוגה בציפוי עשוי מתערובת של 1½ כוסות אבקת־סוכר מנופה, 2 כפות חלב ו־¼ כפית תמצית וניל. מקשטים בדובדבנים ובחצאי פקן.



האיש שבא לסעוד | *לוקולוס*

מה שיש בקונכייה

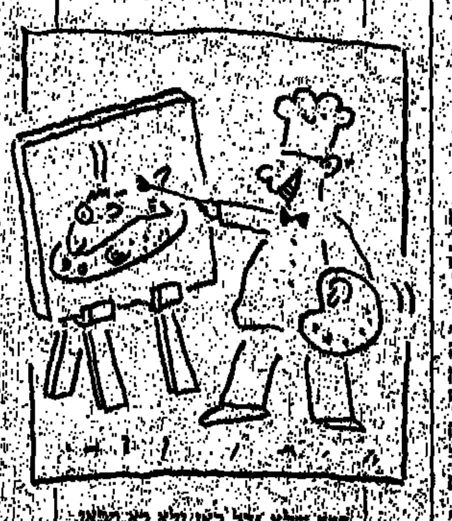
פתיחת הארוחה אצל „ויטוריו" (רחוב פרישמן פינת הירקון) היא ממש מפוארת. כוסות מים, פרוסות לחם כשום ובחמאה, וחטיפי דג מלוח מונחים בפנינו על המפה הלבנה, מוארים באור החיוור של הנורות שעל השולחן. ההמשך מפואר לא פחות: מנת קנלוני, Coquille St. Jacues, שהיא בדרך כלל רכיכה הנתונה בתוך הקונכייה המקורית, וסלט ירקות, כדי להוסיף לכל זה צבע. לגמרי לא רע. רק שיש עם זה בכל זאת כמה בעיות.

הבעיה הראשונה היא בעיית זהות פשוטה. קונכיית סן ז'ק משום אינה קונכיית סן ז'ק, ואין בזה שום קונצים, אותה רכיכת סן ז'ק הוא חיה, שהמאפיין אותה הוא צורתה זו: חיה עגולה, בקוטר של שניים־שלושה סנטימטרים, ובעובי של חצי סנטימטר, וכך היא נראית, אפילו אם היא מגיעה קפואה ממרחקים. מה שניתן לנו כאן היה תחתור לחתיכות, היה לו טעם של קלמרי ושרימפס, והוא לא היה קונכיית סן ז'ק. לא שיש לי טענות, טעמם של כל בשרי הים די דומה, לובסטר, קלמרי, חסילונים. ואם מגישים את זה עם גבינה מותכת והיגלון מתאים – זה לא יכול להיות רע. אבל מה אל תקרא לחזות בשמה הלא־נכון, ומעצם, בכלל, אל תנסה להגיש למקום ששם זה גדל. מה שמיובא ארצה, בהקפאה או בקופסאות – ראוי לו באמת שחיות אחרות יחליפו אותו בצלחת.

הסלט, כתוספת, היה מצוין, גם הקנלוני לא היו רעים, אם כי מתובלים קצת יותר על המידה. וזאת, בעצם, הבעיה שיש לי עם המסעדה הזאת, ולאחר שסיימנו גם שתי מנות גדולות של עיט־הים, הקרוי כאן „מוסאר", ודג פארידה בתנור, אני יכול לנסח אותה כך: המסעדה של „ויטוריו" היא אנטיתזה קיצונית מדי לסוג הרווח של מסעדות הדגים בארץ: בכל המסעדות הללו פשוט זורקים דג לטיגון עמוק וזהו. כאן יש לנו עסק עם אנטיתזה קיצונית לכך. הכל יותר מדי מעובד, יותר מדי מתוחכם, יותר מדי תבלינים ורטבים כאן, יותר מדי עשבים, ויותר מדי צלפים ויין. וכל זה עומד בתנור יותר מדי זמן, עד שהוא מאבד את הספונטניות שלו. ובעיקר יש כאן, בכל המאכלים, יותר מדי פלפל שחור. ופלפל שחור זה דבר נהדר לכשר־ציר, לחזיר, שם ראוי להעמיד כמויות ממנו. הדג בכלל לא צריך אותו, יש לו טעם משלו, ופיזורות חיים בכלל יכולים להסתדר בלעדיו.

נכון שהכוונות כאן נהדרות. כתחליף לקונכיית סן ז'ק שלא היתה סן ז'ק קיבלנו אפילו חסילון ענק ממולא, הקרוי Langoustine, שהיה די מיוחד, ובכל זאת, הכל יותר מדי עשיר כאן, ויש טעם גם במינימליזם.

כתוך ההכללות הכלליות הללו, בכל זאת יש הרגות ויש הירהקים: הלנגוסטין היה, כאמור, מצוין, דג הפארידה לא היה רע. על עיט־הים אומרים המומחים שהוא טוב רק כשהוא מטוגן, ויש כנראה משהו בדבריהם, כיוון שהוא היה הפחות מוצלח מבין המנות. לסיום, פרפה וניל, הגענו כבר בכוחות אחרונים, בשקרים ובאגונים שהגיעו יחד עם החשבון כבר לא נגענו, ושילמנו על כל זה מחיר הוגן למדי – 152 שקלים, בתוספת התשר – 165.



דגה שלא גדל כאן ולא בא מכאן מי שרוצה צדפות שיסע לפריז ומי שרוצה קונכיות סן ז'ק שיסע

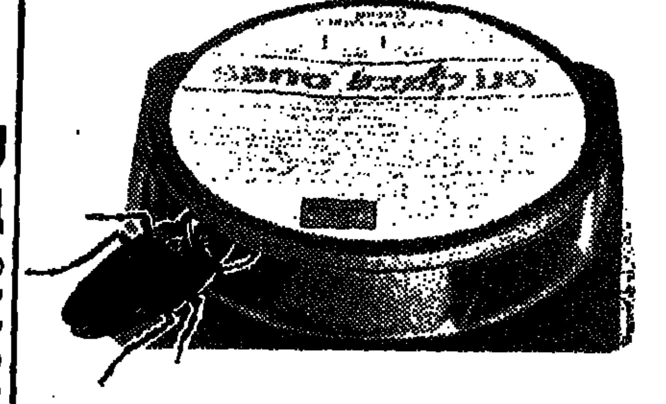
סנו מציגה נשק סודי למלחמה בחרקים:

סנו קומבט®

המהפכה האלגנטית בהשמדת חרקים: פתיון חסר ריח, יעיל ביותר, באריזה חסינת פתיחה על ידי ילדים, פעיל למשך חדשיים לפחות.

סנו קומבט - קוטל חרקים אלגנטי

סנו קומבט הוא שיטה מהפכנית מיוחדת, שפותחה בארה"ב במשך שנים בתקציב של מליוני דולרים.
סנו קומבט הוכיח את עצמו כתכשיר יעיל במיוחד בשורה ארוכה של מבחנים וניסויים וזוכה כיום להצלחה רבה בכל העולם וגם בישראל. השימוש בסנו קומבט הוא קל ונוח ואינו מצריך כל הכנה מוקדמת במקום המטופל.

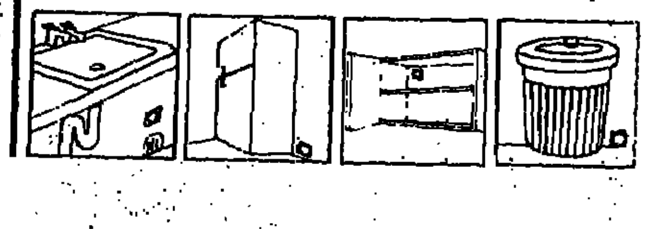


איך פועלת שיטת סנו קומבט?

שיטת סנו קומבט מבוססת על מלכודות עם פתיון המונחות במקומות הרגישים. הפתיון מושך אליו את התיקנים, הנוגסים בו לתאבון, חוזרים למקום מחבואם ומתים.
השימוש בסנו קומבט גורם להעלמות הדרגתית של המקקים לפרק זמן ממושך.
סנו קומבט - בטוח ונטול ריח, אינו מכיל רעלים ברמה העשויה לגרום נזק כלשהו לבריאות אנשים או חיות בית, והוא חסין פתיחה ע"י ילדים.

סנו קומבט - יעיל לאורך זמן

החומרים המיוחדים מהם עשוי הפתיון המיוחד של סנו קומבט שומרים על יעילותם לאורך זמן: למשך חדשיים לפחות במינון, בתנאי - האחסון המומלצים. בגלל הרכבו הכימי המיוחד, אין המקקים מסוגלים לפתח כל חיסון טבעי נגד הסנו קומבט.
שורה ארוכה של מחקרים וניסויים הוכיחו את יעילותו הגבוהה של סנו קומבט (86%) כנגד כל סוגי התיקנים.



סנו קומבט - מיוחד לשימוש במקומות הרגישים

סנו קומבט מבטיח תוצאות יעילות וניתן להשתמש בו בכל מקום ללא כל היסוס, אין צורך לעזוב את החדר, לרוקן ארונות, לאורר או להזהר, מומלץ להשתמש בו לטיפול לאורך זמן או כפעולה משלימה לאחר ביצוע פעולת הדברה ב־K300. יש להציב את סנו קומבט במקומות המיסתור או במקומות הפעילות של התיקנים כך שתהיה להם גישה קלה ונוחה לפתיון.

- ★ בדירות מגורים
- ★ בחדרי המגורים - מאחורי הספות בארונות ובשידות.
- ★ בחדרי ילדים - מאחורי מיטות, ספות וארונות.
- ★ במטבח - מתחת לכיורים, בארונות המטבח, מאחורי המקרר, מכונת הכביסה, התנורים, וליד מקומות אחסון והכנת מזון.
- ★ בחדרי שינה - מתחת למיטות, מאחורי השידות ובתוך הארונות.
- ★ בחדרי מחשב ובמיכשור חשמלי ואלקטרוני רגיש
- ★ בבתי חולים, בתי הבראה ומוסדות סיעוד
- ★ במסעדות, מחסני מזון וחדרי אוכל
- ★ בבתי ספר ומעונות
- ★ במרכזי בידור ושעשועים
- ★ במלונות ובבתי הארחה
- ★ בספינות, ברכבות, באוטובוסים ובמטוסים

... ובכל מקום אליו עלולים להגיע המקקים, במיוחד במקומות הרגישים בהם לא רצוי להשתמש בחמרי הדברה ובשיטות ההדברה הנפוצות.

סנו קומבט - מדביקים ו... שוכחים מהמקקים

בכל אריזת סנו קומבט 4 מלכודות פתיון עם מדבקה. מסירים את כיסוי הנייר מהמדבקה שבחלק האחורי של כל יחידת סנו קומבט. מדביקים בקרבת מקומות המסתור של התיקנים (תיקנים מסתתרים במקומות חשוכים, חמים ולחים, ואוהבים במיוחד שיירי-מזון).
יש להדביק את מלכודות סנו קומבט בגובה מספיק מעל הריצפה כדי למנוע הרטבתן בשעת שטיפת הריצפה.
יש להשתמש ב־2-3 מלכודות ל־10 מ"ר במקומות ריכוז של תיקנים (4 מלכודות מספיקות לחדר או למטבח ממוצע).

סנו קומבט
קטלני לתיקנים אך נטול ריח ואינו מזיק לבני-אדם ולחיות-בית. ואין צורך לצאת מהחדר בזמן הפעולה.

סנו קומבט
באריזה מיוחדת, חסינת פתיחה בפני ילדים שתוכננה במיוחד כדי לאפשר לתיקן גישה נוחה וקלה לפתיון.

סנו קומבט
מחסל תוך כשבועיים כמעט את כל התיקנים ופעיל לתקופה של חדשיים לפחות.

לקיץ נקי מחרקים קחו סנו® קומבט

4 מלכודות - פתיון בכל אריזה

זמנים במטבח
של
גילה שטיין

צילם: שאול גולן

רות יולס

למטבח של גילה שטיין יש 'לפני' ו'אחרי'. הלפני – כשעוד היתה נשואה, ונהגה לבלות במטבח לפחות חמש שעות בכל יום. עשתה נסיונות, פיענחה מתכונים, המציאה מעדנים חדשים, והוציאה מתחת ידיה ארוחות משגעות. והאחרי – כשתפסה את עצמה תוהה על בזבוז הזמן – לטרוח שעות ארוכות על יצירה שמתחסלת בדקות. אז היום היא מתרכזת בפיסול, שנשאר בשטח הרבה יותר זמן מכל מאכל. אגב, לאחרונה רכשו לאה ויצחק רבין את פסל יונת השלום שלה, כמתנה לנשיא ארה"ב רונלד רייגן.

את אהבת הבישול והאירוח ירשה גילה מאימה, שבשנות ה־50 היתה בין הסנוניות הראשונות של האירוח המסוגנן. אמה של גילה, ילידת פולין, שהתה שנים רבות בשטרסבורג ואחר־כך במילאנו, והושפעה מהמטבח הצרפתי והאיטלקי. עיקר מומחיותה היתה האפייה. גילה, שחששה להתחרות בה, פנתה תחילה לבישול. כשלמדה עיצוב־אופנה בפאריז, לקחה במקביל קורסים בבית־הספר היוקרתי לבישול "קורדון־בלה".

כשחזרה לארץ, התפרסמה כמארחת, שכל ארוחה אצלה היא יצירה. אפילו העבירה בבית קורס לבישול יוקרתי. חשוב היה לה ללמד אירוח נכון. "קודם כל, אדם אוכל בעיניו", היא אומרת. את הארוחה כולה היתה מכינה לעיני התלמידות, ואת המהלכים היתה מתחילה לתכנן ארבעה ימים לפני השיעור. זה כלל הפסקת־קפה עם עוגיות, יין מתאים לכל מנה ושולחן ערוך לפי כל כללי הטכס.

כשיצאה מעניין הבישול העילי, עברה לאפיית עוגות יום־הולדת, גם הן למכירה. ההשראה באה מצד האם. סלסילות קלועות משוקולד עם מרציפן, שמהן נשפכו פרחי־סוכר ומרציפן, רכבת מלאה בחיות מרציפן ובובות קטנות, או בית הממתקים של הנזל וגרטל.

כל זה חייב התעסקות אינטנסיבית במטבח. היתה חוצה לימונים, מרוקנת, ממלאת בקציפה, ומקשטת בעלים רעננים מהגינה. תפוזים היתה ממלאת בקציפת תפוזים, ומכניסה לקערת זכוכית דקה, שניצבה בגביע זכוכית עם מים וורודים צפים. לפעמים היתה מוסקת קרח צבוע בירוק, מקשטת בדובדבנים אדומים, ומשתמשת בתערובת כבסיס למאכל כלשהו. היו גם ברווזים בתפוזים, מעוטרים דובדבנים נעוצים על שפודים ובעלי נענע, וגלידת קרמל מעוטרת בקרם קר מל מעוצב ובעלי שוקולד.

היום קשה לה להבין איך יכלה לארגן לבד כיבוד ל־200 האורחים בבת־המצווה של בתה, אלונה, או למלא את המקפיא בארוחות "על כל צרה שלא תבוא". באנחת רווחה היא אומרת: "היום, המקפיא שלי ריק לגמרי".

היא עדיין אוהבת לארח, אבל בסיגנון אחר, פחות רשמי. הארוחות הרשמיות ליד שולחן, שהיו פעם, הפכו לארוחות מזנון בסיגנון ים־תיכוני. והתבשילים הכבדים עם הרטבים המסובכים הוחלפו במתכונים קלים, עם דגש על צבעוניות ואסתטיקה. כמו, למשל:

אחרי כל הרעש

גספאצ'ו

המצרכים: מלפפון ירוק; גמבה אדומה; בצל בינוני; 3 עגבניות בשלות, קלופות; 2–3 שיני שום מעוכות; 1½ קופסאות קטנות של רסק עגבניות; 1½ קופסאות מיץ עגבניות משומר; כף שמן זית; ½ כפית מלח; ½ כפית פלפל לבן; מיץ מלימון שלם קטן; לעיטור: מלפפון ירוק חתוך לקוביות קטנות; 2 פרוסות לחם קלויות וחתוכות לקוביות קטנות; קליפת לימון מגוררת.

מערבלים במעבד־מזון עם להב המתכת את הבצל, הגמבה, המלפפון והעגבניות. מוסיפים למעבד את שאר החומרים, ומערבלים שוב.

מעבירים לקערה ומשהים במקרר 4 שעות, לפחות. לפני ההגשה זורים על הגספאצ'ו את קליפת הלימון המגוררת, ומגישים עם קוביות קרח. מגישים את קוביות המלפפון והקלי בכלים נפרדים, וכל אחד נוסיף מהם למרק.

קיש לורן

המצרכים לבצק: (הבצק מספיק לשתי פשטידות. אם מכינים רק אחת, אפשר להקפיא חצי): 200 גרם מרגרינה עם חלב; גביע שמנת חמוצה; 3 כוסות קמח תופחה.

המצרכים למלית: כף חמאה רכה; 3 ביצים; 2 חלמונים; כוס חלב; שקית שמנת לקצפת; ½ כפית מלח; קורט פלפל; קורט אגוז מוסקט טחון; 300 גרם גבינה צהובה פיקנטית מגוררת; חתיכות חמאה קטנות לפיזור.

מכינים בצק במעבד המזון או בידיים. משהים במקרר לשעתיים. מרדדים חצי מהכמות לעלה דק, ומרפדים בעלה תבנית פאי משומנת בקוטר 26 ס"מ. דוקרים את הבצק במזלג, ואופים בחום בינוני־נמוך (160 מעלות צ') כ־30 דקות.

מערבלים את החמאה עם 3 ביצים ו־2 חלמונים במשך שלוש דקות, מוסיפים לתערובת את החלב, השמנת לקצפת, המלח, הפלפל, אגוז המוסקט והגבינה, תוך עירבול. יוצקים את התערובת על הבצק האפוי, מפזרים למעלה חתיכות חמאה ואופים במשך כ־45 דקות נוספות, עד שהמלית תיקרש.

אפשר להכין את הקיש מראש, ולחמם לפני ההגשה.

משתגעים על פסטה

שולה מוזס

צילם: דורון זוסמן

הלהיט האחרון הוא הפסטה הטרי בבת־אחת הופיעו חנויות שבהן אפשר לה פסטה טרייה בכל הצורות ובכל הג והעיקר, סוף־סוף אפשר להשיג את הפסטה הגדולים.

באזור המרכז אפשר לקנות פסטה טרי (או טרייה מוקפאת) ברשת חנויות "פלק ב"הכט" בכפר שמריהו וב"איל פסטיו" גבירול 44 בת"א.

לגבי מיני הפסטות החתוכות – שבלו איטריות, ספגטי ומקרוני – אין, בעצם, מתכוני הרטבים שהלכו עם הפסטה ה ילכו גם איתם. השאלה היא, מה לעשות הפסטה הגדולים? אז יש כל־מיני אפשרו כמו לזניה, קנלוני או כרוכיות ממולא פרוסות ואפויות בתנור. אפשר למלא כמו תרד ופיטריות, אפשר למלא בגבינ ואפשר בבשר. אפשר להוסיף רוטב עגבני רוטב בשר, רוטב פסטו או רוטב אין־סוף אפשרויות גיוון. אם גם משחקים ב צבעי הפסטה – אדום, לבן, ירוק ו מקבלים מנות צבעוניות ומעוררות תיאבון.

איך מבשלים?

מרתיחים מים בסיר גדול (מחשבים ליטר לפחות, לכל 100 גרם פסטה). כשה רותחים מוסיפים להם 2 כפות מלח, מכסים הסיר ומביאים שוב לרתיחה. מכניסים הפסטה, מערבבים, ומכסים את הסיר את הרתיחה מחדש. כשהמים רותחים, את המכסה. מבשלים עד שהפסטה אך עדיין מוצקה, או במונח האיטלקי – "דנטה" (Al dente – לפי השן). הבישול הוא 2־4 דקות. פסטה טרייה מבשלים 3־6 דקות. הדרך הבטוחה לדע הפסטה מוכנה היא לטעום.

כשהפסטה מוכנה מסננים אותה שוטפים ומיד מעבירים לקערת ה מערבבים עם הרוטב ומגישים מיד.

לבישול עלי פסטה ללזניה ולקנ מרתיחים מים בסיר גדול ורחב. כשה רותחים מוסיפים כף מלח ומרתיחים מכינים בקירבת הסיר קערה עמוקה קרים, ופורשים על משטח העבודה מטבח גדולה. מכניסים את מלבני ה למים הרותחים (כ־4 מלבנים בכל ומבשלים 2 דקות, עד שהבצק יתרכך מוציאים בכף מחוררת ומכניסים מיד הקרים. שוטפים היטב את העמילן לבצק, ופורשים את המלבנים על המטבח.

גלילת פסטה ו[illegible]תית

מתכון מיוחד במינו, וקל מאוד להכ להכין את הגלילה מראש, להניח בתבנית עם הרוטב ולהקפיא.

המצרכים: 2 דפי פסטה גדולים (בש ס"מ), עלה ירוק ועלה לבן; 50 גרם חמאה; כוס שמנת מתוקה; 2 כ עגבניות; ¼ כפית אגוז מוסקט טחון (או מגורר טרי); 200 גרם אל פרוסה דק; 250 גרם גבינת קשקבל, פרוסה דק מאוד; 3 כפות מגוררת טרייה.

מבשלים את מרתיחים מים בסיר ו רותחים מוסיפים כף מלח ומרתיחים שוב. מכינים בסמוך ל גדולה ובה מים קרים ופורשים על משטח העבודה מגבת מטבח למים הרותחים עלה פסטה אחד. לא נורא אם הוא מתקמט 3 דקות, מוציאים בעזרת שתי כפות מחוררות ומכניסים מיד למים שוטפים היטב מעודף העמילן, ופורשים על מגבת המטבח. מבשלים את הבצק השני.

שמים את החמאה והשמנת המתוקה מבשלים מעל להבה בינונית ומערבבים מדי פעם, עד שהשמנת מוסיפים את רסק העגבניות ואת אגוז המוסקט, ומבשלים תוך רסק העגבניות נספג לגמרי בשמנת.

מחממים את התנור ל־230 מעלות מעט מהרוטב על תחתית תבנית הגשה גדולה וחסינת חום. מכסים שכבה של פרוסות אלתית ועליה שכבה של פרוסות דקות של מגלגלים כל עלה בצק לכרוכית הדוקה ומניחים בתבנית, כשהתפר

בעזרת מברשת־אפייה צובעים כל את הוורוד ואת הרוטב הנותר מוסיפים לתבנית. מפזרים למעלה אופים בחלקו העליון של התנור במשך כ־10 דקות (אם הב – אופים כחצי שעה במרכז התנור). מוציאים, משהים 5 דקות מגישים.

(6 מנות)

קנלוני עם מלית רוקפור

קנלוני מכינים מדפי לזניה. במקום להניח שכבות מגלגלים את העלה סביב המלית. נהוג למלא את הקנלוני בבשר, בארטישוק, באספרגוס או בתערובת ירקות, לצקת על הגלילים רוטב בשמל ולאפות. במתכון שלנו ממלאים את הקנלוני בתערובת גבינה בטעם רוקפור, ומוותרים על הרוטב.

המצרכים: 150 גרם גבינת רוקפור מפוררת; ½ כוס שמנת מתוקה; 150 גרם גבינת מוצרלה מפוררת; 25 גרם חמאה; 50 גרם גבינת פרמזן; 12 דפי לזניה בגודל 10x15 ס"מ; ½ כוס חלב; מלח; פלפל שחור; אגוז מוסקט.

מבשלים את מלבני הבצק במים רותחים, כמוסבר לעיל, ופורשים על מגבת מטבח נקייה.

בסיר קטן שמים את גבינת הרוקפור, החמאה והשמנת המתוקה. מבשלים ומערבבים עד שיתקבל רוטב חלק, אחיד וסמיך. מסירים מהאש, מוסיפים מוצרלה, מלח (רק אחרי שטועמים, כי גבינת הרוקפור מלוחה) ופלפל שחור. מערבבים היטב.

משמנים תבנית הגשה גדולה חסינת חום במעט חמאה, מחממים את התנור ל־200 מעלות צ'.

מורחים על כל דף לזניה מעט מתערובת הגבינות. משאירים שוליים ברוחב ½ ס"מ. מגלגלים ומניחים בתבנית, כשהתפר כלפי מטה. מסדרים את הגלילים בתבנית בלי לצופף אותם.

מחממים את החלב ומוסיפים לו מלח, פלפל שחור ואגוז מוסקט. יוצקים על הקנלוני, וזורים את הפרמזן. אופים בחלקו העליון של התנור כ־20 דקות, עד שיווצר קרום זהוב יפה. מוציאים מהתנור, משהים 5 דקות ומגישים.

(6 מנות)

סלט אבוקדו וברבר צלוי

תמצרכים: 2 יחידות חזה ברבר; 2 אבוקדו, קלופים וחתוכים לקוביות; ½ גמבה, חתוכה לריבועים; בצל ירוק, פרוס לעיגולים; 2 חלבוני ביצים קשות, חתוכים לקוביות; כפית עירית קצוצה; מלח, פלפל לבן; שמן זית; מיץ לימון.

מחממים תנור לחום גבוה מאוד. מחממים מעט שמן במחבת, ומזהיבים את חזות הברבר משני צידיהם. מניחים את חזות הברבר בתבנית צלייה, וצולים בתנור החם במשך 10 דקות. מצננים, וחותכים את החזות לקוביות.

שמים את קוביות הברבר בקערה, ומוסיפים את שאר מרכיבי הסלט. מערבבים בעדינות. מתבלים במלח, בפלפל ובמעט שמן זית ומיץ לימון.

מחלקים את הסלט בין גביעי הגשה שקופים, או עורכים בצלחות, על מצע עלי חסה. מגישים כמנה ראשונה.

(4 מנות)

הברבר עבר כבר את שלב ההיכרות הראשונית, ועכשיו צריך להתחיל להשתמש בו. במסיבה שערכו מפעלי עוף הגליל ב"הילטון" ת"א, הדגים זאב קדן דרכים שונות להכנת הברבר, ומתוכן בחרנו שני מתכונים קרים:

קריש ברבר מעושן ועשבי תיבול

אם אין מרק צח מעצמות ברבר, אפשר להשתמש במרק עוף צח ביתי, מרוכז ומתובל היטב.

המצרכים: 3 כוסות מרק צח חם מעצמות ברברים; 27 גרם (3 שקיקים) ג'לטין; ק"ג חזה ברבר מעושן, חתוך לרצועות ארוכות; 2 כפות כוסברה קצוצה; 2 כפות שמיר קצוץ; 4 חלבוני ביצים קשות, קצוצים; 2 גזרים מבושלים, חתוכים לרצועות ארוכות; מלח, פלפל לבן ומיורן.

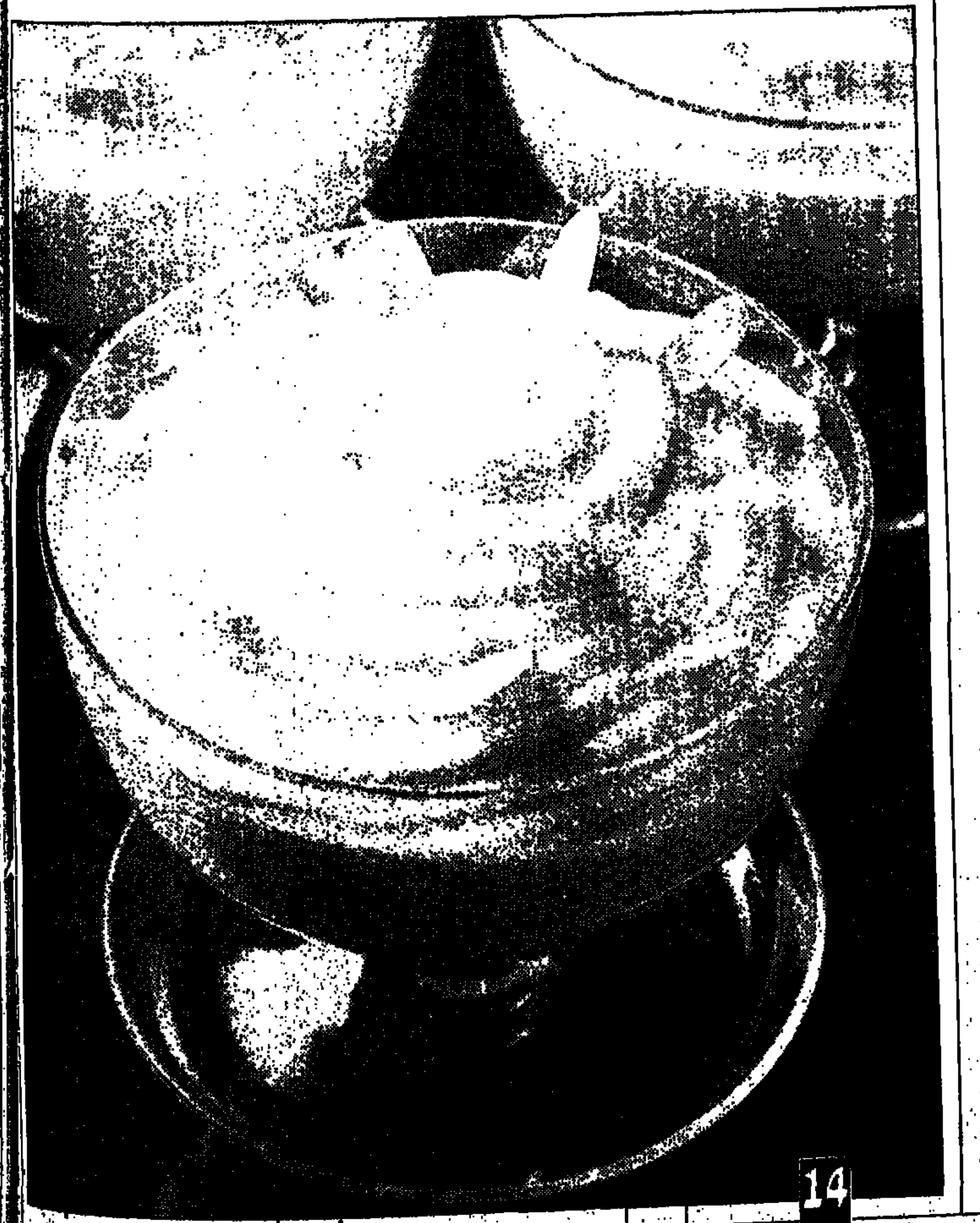
ממיסים את הג'לטין במעט מים חמים. מסננים היטב את המרק הצח (רצוי דרך בד מוסלין), ובוחשים לתוכו את הג'לטין המומס. מצננים לטמפרטורת החדר.

מכינים תבנית מתכת מוארכת, ומניחים בכלי עם קוביות קרח. יוצקים שכבה דקה של מרק הג'לטין על תחתית התבנית ועל הדפנות (הג'לטין יקרש במהירות על דפנות התבנית הקרות).

עורכים בתבנית פרוסות ברבר ורצועות גזר, ובין השכבות זורים עשבי תיבול וחלבונים קצוצים. על כל שכבה יוצקים מעט ממרק הג'לטין. מסיימים בשכבת ג'לטין. מקררים במקרר במשך 6–8 שעות, עד שהקריש יתקשה.

לפני ההגשה, טובלים את התבנית במים חמים למשך מספר שניות, והופכים על מגש. פורסים לפרוסות דקות ומגישים.

(8–10 מנות)



ה שפחות — דליה ניר

מתוק וקר

גלידת אננס־משמש

המצרכים: אננס בינוני, בשל מאוד; ½ כוס ריבת משמש מפרי טבעי (תותי פרוטי) ללא תוספת סוכר; 2—3 כפות מיץ לימון; 2 כפות מים.

חותכים את האננס לרבעים, ומוציאים את בשרו למעבד המזון. (כדאי לשמור את רבעי הקליפה להגשה). שמים את האננס במעבד מזון או בממחה. מוסיפים מיץ לימון, ומערבלים לתערובת חלקה.

מחממים את הריבה עם המים עד שתתרכך. מוסיפים לתערובת האננס ומערבלים.

יוצקים את התערובת לתבנית הקפאה ומקפיאים.

אפשר להחליף את האננס במנגו.

(4 מנות. 85 קלוריות במנה)

עוגת תפוזים

המצרכים: כוס חלב דל־שומן; ¾ כוס קמח; ¾ כוס קמח מלא; 4 ביצים; ¼ כוס תרכיז תפוזים קפוא מדולל ב־¼ כוס מים; 3 כפיות מרגרינה רכה; קורט מלח; תרסיס שמן; לציפוי: שקית ג'לי דל־קלוריות בטעם תפוז; 2 כוסות מים.

מרססים בתרסיס שמן תבנית שקופה חסינת חום בגודל 20x20 ס"מ.

מערבבים יחד את שני סוגי הקמח. טורפים את הביצים. שמים את כל חומרי העוגה במעבד מזון, ומערבלים לתערובת חלקה.

יוצקים את התבליל לתבנית, ואופים בחום בינוני כ־40 דקות. מצננים לגמרי.

מכינים את הג'לי לפי ההוראות שעל האריזה. מצננים עד שיתחיל להיקרש, ויוצקים על העוגה. מקררים עד שהג'לי יקרש לגמרי.

(8 מנות. 170 קלוריות במנה)

קציפת לימון

המצרכים: שקיק ג'לטין; כוס משקה לימון דל־קלוריות (עשוי מאבקה); כוס חלב דל־שומן; כף קליפת לימון מגוררת.

מערבבים את הג'לטין במשקה הלימון בסיר קטן. מחממים תוך בחישה עד שהג'לטין ימס, בלי להרתיח. מסירים מהאש.

מוסיפים חלב וקליפת לימון. מערבבים ומכניסים למקרר עד שהתערובת תסמיך. מקציפים היטב, מחלקים בין 2 קעריות, ומעטרים בעלי נענע. מגישים קר.

(2 מנות. 60 קלוריות במנה)

ספגטי בפרי

פרי הספגטי הוא סוג של דלעת, שאחרי הבישול מתפרקת לחוטים, המזכירים ספגטי בצורתם ובצבעם. עכשיו העונה.

המצרכים: פרי ספגטי במשקל 1—1¼ ק"ג; חציל קטן; 2 כפות שמן זית; פלפל אדום; חתוך לריבועים קטנים; 2 שיני שום מעוכות; קופסה קטנה עגבניות משומרות (400 גרם); כף אורגנו; ¼ כפית מלח; ½ כוס אורז; 1½ כוסות מים; כפית אבקת מרק בטעם עוף; ½ כוס זיתים שחורים, מגולענים וקצוצים; 400 גרם גבינת ריקוטה; 250 גרם גבינת מוצרלה מגוררת; ביצה.

מחממים תנור לחום בינוני. מנקבים את קליפת פרי הספגטי במזלג במקומות רבים. מניחים בתבנית, ואופים במשך 1¼ שעות, עד שיתרכך. מצננים עד שאפשר לגעת בפרי.

בינתיים, חוצים את החציל לרוחבו, פורסים לפרוסות בעובי ½ ס"מ, וחותכים לרצועות.

מחממים את השמן במחבת גדולה, ומאדים את הפלפל והשום במשך 2 דקות. מוסיפים חצילים, עגבניות קצוצות, עם הנוזלים, אורגנו ומלח. מכסים ומבשלים במשך 15 דקות. מערבבים מדי פעם.

מבשלים את האורז במים ואבקת מרק עד שיתרכך. מסננים את עודפי הנוזלים.

חוצים את פרי הספגטי לאורכו, ומוציאים את הגרעינים. בעזרת מזלג מפרקים את בשרו של פרי הספגטי לאטריות ארוכות. שומרים את הקליפה.

מעבירים את האטריות לקערה, ומוסיפים אורז, רוטב עגבניות וזיתים. מערבבים את הריקוטה המגוררת עם חצי מכמות המוצרלה, שמים רבע מכמות תערובת הירקות בכל קונכיית קליפה, מכסים בחצי מתערובת הריקוטה. שמים נגד שכבת ירקות, ומסיימים במוצרלה. אופים במשך כ־15 דקות, עד שהגבינה תימס.

(6 מנות)

שטר עם ביטחון

מה אני אגיד לכם, עברתי הרבה בחיים. כבר מזמן הפסקתי לספור את הידיים שעברתי. היום אני כבר מנוסה, תקשרו לי את העיניים, ישר אני יודע, לפי מגע היד, כמה זמן אני הולך להיות בכל מקום.

אבל נתחיל מהתחלה. יצאתי לעולם מכספומט פינתי. אני שטר סגלגל, חלק, בן חמשים ש"ח. לא מי יודע מה, אבל גם לא כסף קטן. כך או אחרת, הוכנסתי ברוב כבוד לארנק דמוי־עור, ושכבתי שם לכדי כמה שעות.

אמרתי לעצמי, ביג דיל, זה כל הסיפור? בשביל מה אני בכלל קיים? מה אני. מי אני. ברברה. יש איזה מטרה לכל הסיפור הזה? בעודי מחפש את עצמי, נפתח הארנק, ובלי שום הכנה מוקדמת, יצאתי מחושך לאור, רעש, וצעקות.

לפי כל הרכילויות שעפו שם, אני מבין שהתחלתי במכולת השכונתית. אגב, עד היום יש לי טראומה מהמעבר הברוטלי הזה. או שולה מתגרשת, לילי בוגרת, והילדים של צילה הם נורא מופרעים. רק התחלתי להיכנס לעניינים, וכבר יד דביקה בריח לקרירה השכיבה אותי בלי שום סנטימנטים על עור שטרות שרומים לי. שטר מעלי, שטר מתחתי, חשוך משהו, מממם, החיים לא כל כך רעים אחרי הכל.

אבל בחיים שום דבר לא סטאטי. רגע לא נותנים לך ליהנות בשקט. לא הספקתי להגיר ג'ק, וכבר מישהו פתח את המגירה וקרא לי עורף. איזה עלבון. אני סובל ושותק.

המסע הזה היה ממש חפוז. הרגשתי שהיד ממש בוערת להוציא אותי. יצאתי בחנות ללבנים. היד הסבירה למוכרת, שכל פעם שיש לה דיכאון, היא קונה תחתונים. נו טוב. כבר שמתי לב שיש הבדל בין נשים לגברים.

נפרדתי מהגברת וחשבתי שעוד פעם יהיה כיף לשכב בין השטרות. בחיי, אף פעם אסור לצפות, תמיד מתאכזבים. בשנייה אחת הגברת מסרה אותי לארון, וזה קימט אותי ודחף אותי לכיס. אני מתחיל להרגיש קצת לא חוקי. תאמינו לי הכל חוויות. זה כל מה שנשאר. לפחות לא חייתי כל החיים בכספת. ניצלתי כל רגע. טיילתי בכל המקומות. אפילו בשוק הייתי. אגב, שם באמת חטפתי סחרחורת. התחלתי בתפוחים, עברתי לגבינות, עפתי לטרנינגים. פיחס, הידיים של ההוא מהדגים, הנשמה יצאה לי עד שיצאתי משם.

חשבתי אולי אני צריך ללכת לפסיכולוג. לבדוק מה לא בסדר אתי. למה אין לי שייכות. למה אני לא יכול להתקשר למישהו באמת.

קצת מודעות וכל החיים נראים אחרת. הנה הגעתי לארנק אחד שרי נקשרתי אליו. כנראה שגם הארנק נקשר אלי. עזרה. אתרת איך אפשר להסביר, שכל פעם מחדש, היד שהוציאה את הארנק מהכיס, היססה רגע, ליטפה אותי, והכניסה אותי בחזרה. שני בתייקתה, ואותו סידור נחמד.

באינטואיציות אני מרגיש שהאיש הזה לא יפרד ממני בקלות. הוא אוהב אותי כמו שאני. הוא הראשון שיודע להעריך כמה אני שווה באמת. הביטחון חוזר אלי. אני שייך. אני רגוע. אני חשוב. בחיי, כמה טוב להיות אהוב.

■ **עמית רייכר**

מתה על פנקייק

אולי יש באמתחתך מתכון של פנקייק, או לחילופין תוכלי להמליץ בפני על ספר שבו ניתן למצוא מתכון כזה. אני פשוט "מתה" על פנקייקים.

סילביה

קחי כוס קמח תופח, 1 ביצה ו־¾ כוס לבן או יוגורט, טיפ־טיפה מלח, קצת סוכר – ובחשי הכל היטב. טגני על מרגרינה או שמן, דקה מכל צד, ויש לך פנקייק אדיר. לא לשכוח רוטב מייפל. אגב, זאת הפעם האחרונה שבה אני מפרסמת מתכון במדור זה. צריך לתת גם לאחרים להתפרנס.

ידידי כאח לי

היה לי חבר שהיה לי כמו אח. באחרונה התחיל להתחמק ממני, לבטל פגישות, ובסוף אפילו אמר לי שהוא רוצה לנתק את הקשרים איתי. אני מחבב אותו מאוד, והידידות איתו חשובה לי. איך לגרום לזה שהוא ירצה שוב בידידותי?

ברוך

הדרך הנכונה היא לכבד את רצונו ולנתק את הקשרים. אם במשך הזמן הוא יבין שעשה שגיאה, ויראה שהידידות ביניכם חשובה גם לו, הוא יתקשר וינסה לחדש קשרים. אם לא – סימן שהוא שבע מן הידידות (ואולי יש לו סיבות), ותחפש לך ידיד אחר. ככה זה בחיים – גם דברים טובים נגמרים.

הורמון אבוד

אנחנו אנשים די נמוכים, ויש לנו ילד בן 4, שנראה לנו די נמוך (בהשוואה לבני גילו). הלכנו לרופא המשפחה, ושאלנו אותו מה הוא יודע על הורמון הגדילה, ואם כדאי להשתמש בו. אבל הרופא אמר שהוא לא שמע על זה. האם את יכולה לבדוק אם אמנם יש דבר כזה בכלל.

אבא

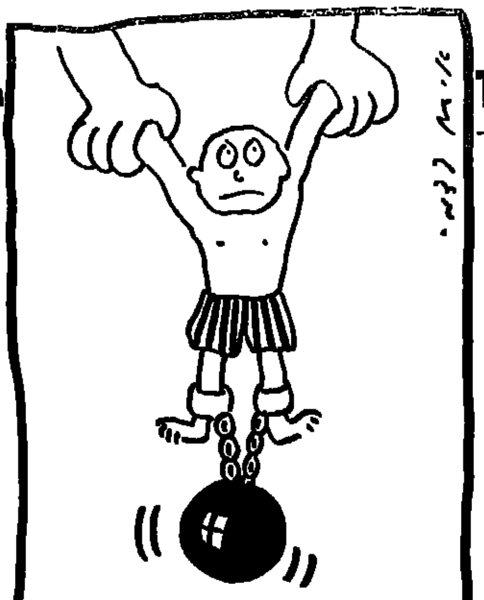
יכול להיות שרופא המשפחה שלכם הוא קצת חדש, אחרת אני לא מבינה איך הוא לא שמע על הורמון הגדילה. לכו לרופא אחר, והוא יתן לכם את כל האינפורמציה הדרושה.

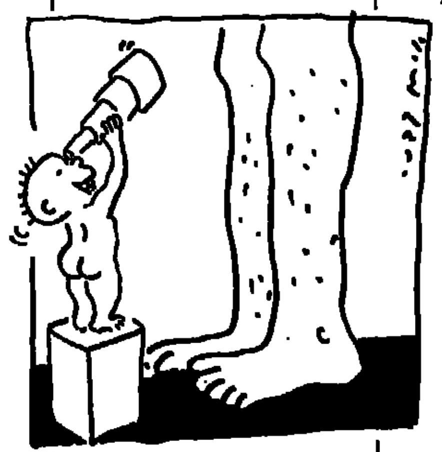
לא מפוברק

אמנם לקח לך ארבעה חודשים לענות לי, אבל בסוף קיבלתי את תשובתך העניינית, ואמנם עשיתי כפי שהצעת. עכשיו אני יודעת שהמדור שלך לא מפוברק.

מ.

ועד עכשיו חשבת שהמדור שלי מפוברק? נראה לא יפה מצידך. תודה עבור המכתב השני.





עירומים בבית

בימי הקיץ החמים אנחנו (בעלי ואני) נוהגים להסתובב עירומים בבית. בזמן האחרון, שמתי לב שהבת הקטנה שלנו – בת כמעט 3 – התחילה להביט דווקא על האברים האינטימיים שלנו, ולהעיר הערות. מה את מציעה לעשות?

אילנה

לקנות הבגדים תחתונים, ולהתחיל ללבוש אותם. נכון נראה פשוט?

בעיית אב

אני ממש בדיכאון ואין לי אל מי לפנות מלבדך. אני בת 17, תלמידה טובה. יש לי הרבה חברות, ועד לפני כמה חודשים חשבתי שאני נערה מאושרת. אבל בזמן האחרון, בכל פעם שבאה אלי חברה, אבא שלי מתחיל להתעסק איתה – אמי עובדת משעה חמש עד תשע בערב. אפילו לא ידעתי את זה, עד שחברה אחת אזרה אומץ וסיפרה לי. מאז שמתי לב לעניין וזה הורס אותי. מיותר לציין, שאף אחת כבר לא רוצה לבוא לביתי. מה לעשות?

האומללה

את בת 17, ילדה גדולה. קחי את אביך לשיחה. אמרי לו שאת יודעת מה הוא עושה. איימי עליו שאם לא יפסיק מיד, את תספרי לאימך, ולשאר בני המשפחה. קרוב לוודאי שהוא ייבהל – לא ממך אבל מהאיום. וגם אם הוא יבטיח שהכל יהיה בסדר, המנעי מלהזמין אלייך הביתה חברות, כשאביך בבית ואמך לא.

איך מתנשקים

אני בת 16, ועדיין לא יודעת איך מתנשקים. יש לי חבר, אבל הוא לא מנשק אותי. איך לומדים את זה? אנא ענו לי במהירות.

האשקלונית

קודם גומרים כיתה י"ב, עוברים את בחינות הבגרות, אחר כך מתגייסים לצבא לשנתיים, ואז נרשמים לאוניברסיטה. שם יש מחלקה מיוחדת ללימודי נשיקות. 3 שנים של לימוד עיוני – ועוד שנה מעשי ותוכלי לדעת להתנשק. איזה מין מין של תשובה רצית? הרי את ילדה בת 16, ואת יודעת שאף אחד לא נולד כשהוא יודע להתנשק, זה קורה לכולם כשמוצאים בן זוג. זה שבן הזוג שלך לא מנשק אותך, זה אומר שהגיע הזמן לבן זוג אחר. חוץ מזה, מותר ללמוד להתנשק גם בגיל 17.

הביצה והתרנגולת

המין, כפי שיכול להסביר כל ביולוג מתחיל, אינו משמש למטרות הנאה בלבד. וגם לא, כפי שיטענו רבים, כדי לפגוש אנשים. כי המין – על ידי שימוש מתמיד בגנים הטובים ביותר – משמש לשיפור הגזע. או, במילים אחרות, כדי להתאים את החי לסביבה המשתנה. כי אם החיידקים ודומיהם, יכולים, הודות למחזור חייהם הקצר, להתאים את עצמם לסביבה המשתנה, על ידי התחלקות מהירה ויצירת מוטציות – הרי שלנו אין ברירה: עלינו לעסוק במין.

ועלינו לעסוק במין כצורך קיומי, שאם לא נעסוק בו – ניכחד. כי רק על ידי עיסוק במין, נוכל, תוך העברת גנים משני הורים שונים, ליצור יצור חדש. שונה. יצור, שאם יתאים לסביבה המשתנה, ישמר. ואם לא – יעלם.

וזאת היא התורה הדרווניסטית כולה. תורה שטוענת, בניגוד לתורה הדתית, שהאדם לא נברא מושלם. שהאדם, כמו בעלי חיים אחרים, מהווה תוצר התפתחותי של רבבות בשנים, כשהבלתי מתאימים, מצד אחר, נכחדים, והמתאימים ביותר מספקים את החומר התורשתי.

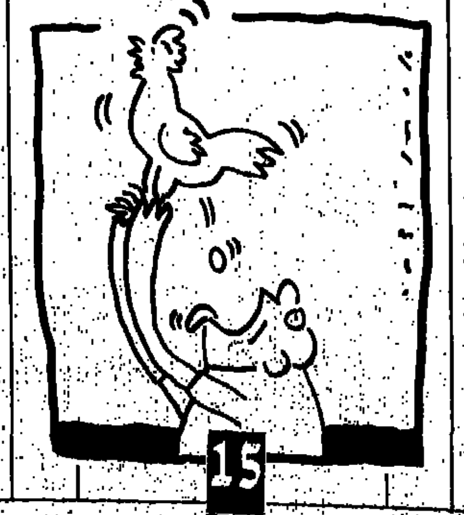
אלא שאז נשאלת השאלה המטרידה מבולן – אם אכן כך, מדוע אותם אנשי דת – שמאמינים באל אחד, וגם שהאדם נוצר בצלם אלוהים – מקיימים בכלל יחסי מין. שהרי אם האדם נוצר מושלם, וכך גם יישאר, הרי שאפשר להם, למאמינים, פשוט להתחלק. להכפיל את עצמם, כמו שעושים, למשל, האמבות או החיידקים. או שהם עושים זאת בשביל הכיף? ואולי בשביל לפגוש אנשים?

ובאותו הקשר. מה קודם הביצה או התרנגולת? התשובה, למי שקרא פרק זה בעיון, וגם מאמין בתורה הדרוויניסטית, ברורה לחלוטין: הביצה כמובן. שהרי, אם בעל החיים בצורתו הנוכחית מהווה תוצר התפתחותי של רבבות בשנים, אזי התרנגולת המוכרת לנו אינה אלה תוצר של תרנגולת קדומה יותר, שביום בהיר אחד, בגלל מוטציה, או צירוף מוצלח של גנים – בקע מביצתה אפרוח מוצלח יותר (שמתאים יותר לחיות בסביבה שנשתנתה) – ומוצלח יותר – ומוצלח יותר – ועד לאותו יום גורלי שבו בקע מהביצה האפרוח העכשווי, זה שהמשיך את דור הביצים העכשוויות, שמהן בוקעות התרנגולות המוכרות לנו.

ועד לשיפור הבא. ומהיכן הופיעה הביצה הראשונית? או התרנגולת הראשונית? נכון, אכן יש בעיה. כנראה שכמו כולנו – מ..הפיצוץ הגדול".

■ **אמיר בנימין**

(אמיר בנימין הוא וטרינר, בעמק יזרעאל)



מחר באופנה

במחשבה שניה

אורנה אל־עמי – למי שאוהבת בגד המעורר למחשבה, קוים א־סימטריים, השראה מכיוון היפאנים של פאריז ● מעצבת צעירה. שתי חנויות. 15 עובדים, החולצה הכי סקסית בעיר ● כתבה חמישית בסידרה על אופנאיות העתיד

■ **נורית בת־יער**

יש נשים שמחכות למבט שני. שמחפשות בגד שיגרום לאנשים לסובב אחריהן את הראש. ויש המעדיפות בגד המעורר למחשבה נוספת. לסוג השני שייכות הלקוחות של אורנה אל־עמי.

איזה בגד מגרה למחשבה. למשל, החולצה שרקפת מדגמנת, ליד הרמות עם הנרגילה מביתן התפוצות של תערוכת ה־40 למרינה, שהתקיימה בגני התערוכה. חולצה צנועה, סגורה עד צוואר, עם חרך צר מעל החזה. במחשבה שניה: החולצה הכי סקסית בעיר. איזה מחשוף קטן ודיסקרטי. אבל כמה מסעיר בגלל מיקומו הבלתי־צפוי, האקראי כביכול, ומיכנהו הצר־מלוכסן, הגורם לו להיראות במבט ראשון כסיכה מאורכת.

דוגמא נוספת. כשקפי (רקפת) משוחחת בטלפון אנחנו לא מנחשים רק מה היא אומרת למי. תוהים גם מה בדיוק קורה שם בטוניקה ו/או בחצאית שהיא לובשת. רוצים לפענח את המיבנה התלת־ממדי של הבגד. איפה מתחיל ונגמר מה. ההשראה שאובה אומנם מאופנת המעצבים היפאנים של פאריז, אבל אל־עמי, 29, נשואה מזה עשר שנים, אוהבת להדגיש את השורשים הישראלים שלה.

כשהצענו לצלם את דגמיה על רקע מוצגי תערוכת ה־40 – נדלקה על הרעיון. במהלך הצילומים אף החליטה להעביר אחדות מדמויות ביתן התפוצות לחלונות הראווה של חנויותיה שליד לב דיזנגוף, ובכיכר המדינה בתל־אביב. תוכנית שתוכל לממש רק לאחר שהדמויות תחוזרנה מתערוכה בינלאומית באנגליה.

„האהבה הגדולה שלי הם בדי הדריל של בגדי העבודה הכחולים, פישתן, כותנה, וג'ינס, שמרביתם יוצרו ב„אתא" של פעם, וגם שימשו את סבי שייבא בדים ועודפי מדיי צבא מאנגליה וממצריים לתושבי פלסטינה, ותפרו מדים ואוהלים להתיישבות העובדת ולצבא הבריטי", היא מספרת.

מאז שאתא נסגר, היא מייבאת בדים מאירופה. עדיין נאמנה ל„כחול־עבודה", האקי, ולבן. אבל פוזלת גם לעבר טול סגול בורגני, ופישתן בגווני שחור ומוקה. בטרם חנכה את חנותה הראשונה לפני כשלוש שנים – עבדה ב„ליו" וב„פליפ". עיצבה גם צעצועים. את שנותיה ב„שנקר" העשירה בלימוד נגרות אצל גדעון אוברזון. הקיץ, בעת ביקור בציריך, היא מקווה למצוא מענה לעוד כמה בעיות־ביצוע בלתי־פתורות, אצל המורה שלה לשעבר ב„שנקר", מנחם בסמן.

אורנה דוגלת במקוריות, בפשטות עם תיחכום, בעבודה קשה, ובקשר הדוק עם הלקוחות. לקראת הבחירות תעצב חולצת טי ועליה הכתובת „שמאל ימין". המלה שמאל תופיע בצד הימני של החולצה ולהיפך. מעין מישאלת־לב, מסר חברתי־פוליטי, בנושא אחווה בין מפלגות הימין והשמאל.

מבין אופנאי העולם הגדול, היא מעריצה את גוטייה בשל המעברים החדים שלו מבגדי ערב מפוארים לשנינות צעירים יוצאי־דופן, ואת היפאנים של פאריז, בשל יצירתיותם ונקיון קויהם. את יחסה לאופנה מאפיינים, לדבריה, ביקורתיות והומור. היא מעסיקה 15 עובדים, עובדת מחמש בבוקר עד שעה ערב מאוחרת. „מרוצה ממה שקורה היום בארץ. אנשים מעריכים עיצוב מקורי, תפירה איכותית, ובדים טובים".

„מודארא" – שילוב של המילים מודה ודארא. השם – רעיון של אחותה של המעצבת, סטודנטית לאדריכלות. גם בגלל החשיבה יוצאת־הדופן של אמני זרם אמנות הדארא של תחילת ה[illegible]. גם בגלל הצליל. בחנות ה[illegible] ניגודים. על הריצפה מרצפות־המדרכות הגדולות של פעם. על התקרה מנורת ברזל. מעל תא המדידה נורות התלויות על חוטי ברזל מזוגזגים.

מחירים: 169 שקל למכנסי כותנה או חולצת ויסקוזה. 295 למיקטורן פישתן. 189־369 לשמלות פישתן.

צילום: מנחם עוז
דוגמנית: רקפת לוינסון
איפור: אתי אוגד
שיער: דניאל סויסה מ„ז'קלין ליכטנשטייך"
משקפי שמש: אלן מיקלי (פאריז) ונורית עגור
אתר: תערוכת ת־40, בגני התערוכה, תל־אביב

בתמונת השער: שיפולי אריג א־סימטריים בסיגנון היפאנים של פאריז. מערכת פישתן, קפה בחלב, בתא־טלפון של פעם. תצלום: מנחם עוז

ארנה אל־עמי: נאמנה לחאקי, לפשטות עם תחכום

א־סימטריה גיאומטרית בחצאית לבנה צרה. חולצת פשתן בצבע בז', משקפי תכשיט וסיכת טול

שקיפות סגולה של טול בחצאית גבוהת־מותן. מכנסי 3/4 מטריקו מפוספס. על המיקטורן הקצרצר סיכת אריג וכסף

סלסלת טול סגול בשולי חצאית־מכנס מג'ינס, מעל מערכת מכנס מפוספסת. עגיל מטול

המחשוף כהפתעה: דמוית סיכה בחולצה לבנה. רכיסה א־סימטרית לחצאית ג'ינס צרה וארוכה

(כתבה חמישית בסידרה)

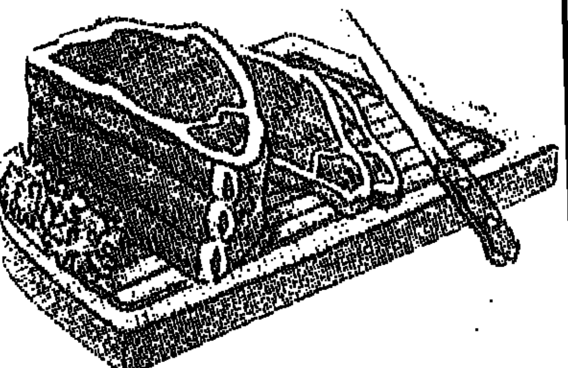
השבוע

רשתות מגיני העם
שקם · ארבעים שנה

27-31.7.88

מפעל הבשר של שקם

חזה בקר כבוש	רק 11.49
שניצל הודו 500 גרם	רק 5.99
קורקבני הודו 1 ק"ג	רק 4.69
נקניק בולוניה 750 גרם	רק 6.39
נקניק סלמי פרוס 250 גרם	רק 3.25



צלעות/אומצת טלה 1 ק"ג	רק 9.-
ספריבס טלה 1 ק"ג	רק 7.50
נתחי כבש לתנור 1 ק"ג	רק 7.50
בשר הודו שוורמה 1 ק"ג	רק 9.89
נקניק עממי מעושן 500 גרם	רק 4.15

הפיצה האמיתית למבינים !!!

אריזה חסכונית "דקו"
קחו 12 יחידות
שלמו רק עבור 10

מבצעי שבועיים שווים כפליים

סבון "פלירט"
"שמן"
0.95 ~~1.32~~

זיתים מנזנילו ירוק
"בית השיטה"
גדולים מאוד
בצנצנות 330 גרם
2.34 ~~3.06~~

ריבת חות שדה
450 גרם "עסיס"
1.72 2.40

נייר טואלט טישיו
32 גלילים "מולט"
רק **15.90**

תחבושת היגיינית
20 יחידות "מולט"
2.30 ~~2.98~~

"ליטופים"
באריזה חסכונית
רק **15.45**

מלפפונים חמוצים
"קבוצת יבנה"
7-9
1.66 ~~2.04~~
10-12
1.96 ~~2.42~~

היכונו לחלוקת "שוברי זהב"
ללובשי מדים בקבע

מבצע יצרן "סנו"

סנו סופר פוליש
4 ליטר
רק **26.98**

סנו פלסט
400 גרם
רק **4.75**

סקוטש בריית
סופר ענק
רק **5.12**

מבצע TEFAL WOK

TEFAL
להכנת
מאכלים סיניים
רק **20.-**

כל מוצרי הספורט והאופנה SPALDING

ב-%25-%20 הנחה

במבצע "הלן קרטיס"

הקונה בסך -.15 ומעלה
מקבלת את
קופסת ההפתעות
בה חוכלי למצוא אחד
מ-**10,000** פרסים

טלויזיה "סניו"

"16 + שלט דגם CEP-4046
SANYO

ב-6 תשלומים
שווים של
242.-

הרשת המובילה בישראל

מכירת סוף העונה

אשראי ארוך ב"שקם"

לחברי מועדון שקם החל מ-75 ש"ח
לזכאי הקניה החל מ-.100 ש"ח
במחלקות שאין חיוב בריבית

הפתעות בכל שבוע

לילדים:

%40 הנחה
על בגדי ים לילדים
יצרן מספר 1 בארץ

לדוגמא:
בגד ים בקיני לילדות
גודל 8
19.14 ~~31.90~~

כל מוצרי אופנת "חומר"
ב-%30 הנחה

לדוגמא: שורט
מידות 8-6-4
5.95 ~~8.50~~

שמלה לילדות
עם קישוטי סרטים
מידות 12-10-8
16.80 ~~24.-~~

מכנס כתפיות מכותנה
לפעוטות "חנין"
ב-%25 הנחה

לדוגמא:
מכנס כתפיות "חנין"
18.45 ~~24.60~~

לנשים:

מכנס ברמודה
עם משבצות "ריטמו"
40.50 ~~54.-~~

מכנס ברמודה
ג'ינס "מקפל"
32.25 ~~43.-~~

חליפת טריקו לים
"טריקוגור"
31.50 ~~45.-~~

גופיות טריקו אופנתיות
"טריקוגור"
13.93 ~~19.90~~

חצאית מיני מכותנה
"מקפל"
29.25 ~~39.-~~

סנדלים, קבקבים
ומוקסינים "אל-גה"
ב-%30 הנחה

לדוגמא: סנדלי נשים
48.30 ~~69.-~~

חודש "ליגת" ב"שקם"
הנחות החל מ-%25

לגברים:

מכנסי ג'ינס
"מישל פלטיני"
ב-%25 הנחה

לדוגמא: מכנס ג'ינס
39.- ~~52.-~~

מכנס קצר תוצרת איטליה
17.94 29.90

גופיות וחולצות טריקו
"אלוף ספורט"
החל מ- **11.-**

שעון "שקם" בקיץ

חנות שקם בקניון ר"ג
בימים א',ב',ג',ד',ה', מ-10.00 עד 22.00
בימים ד',ה' 24.00-22.00 (חצות)-
קומת הסופרמרקט בלבד
במוצ"ש עד 24.00 (חצות)

חנות שקם בבת-ים
בימים א'-ד' 9.00 - 22.00 ● ביום ה' 24.00-9.00 (חצות)
ביום ו' 15.00-8.00 ● במוצ"ש עד 24.00 (חצות)

חנות שקם בבאר-שבע
בימים א',ב',ג',ד',ה', עד 20.00
ביום ה' קומת הסופרמרקט פתוחה עד 24.00 (חצות)

חנויות שקם הפתוחות עד שעה 20.00
גן-יבנה ● ראשל"צ ● עפולה ● גבעתיים ● פ"ח
דימונה ● חיפה הנביאים ● רחובות ● אילת ● ק. מוצקין
אשקלון ● בית-שאן ● נתניה ● אשדוד ● נתיבות
● ירושלים ● טבריה

חנויות שקם הפתוחות עד 19.30
ק. נח ● נהריה ● חדרה ● נצרת ● ק. שמונה ● צפת
בכל יום ו' חנויות שקם פתוחות כרגיל

הרשת המובילה בישראל

אפשר להסתייג מרפאל הלפרין, אפשר לאהוב אותו, אפשר להעריך אותו או להציב סימני שאלה — אי־אפשר להתעלם ממנו [illegible]

הלפרין מכה שוב

■ מנחם מיכלסון

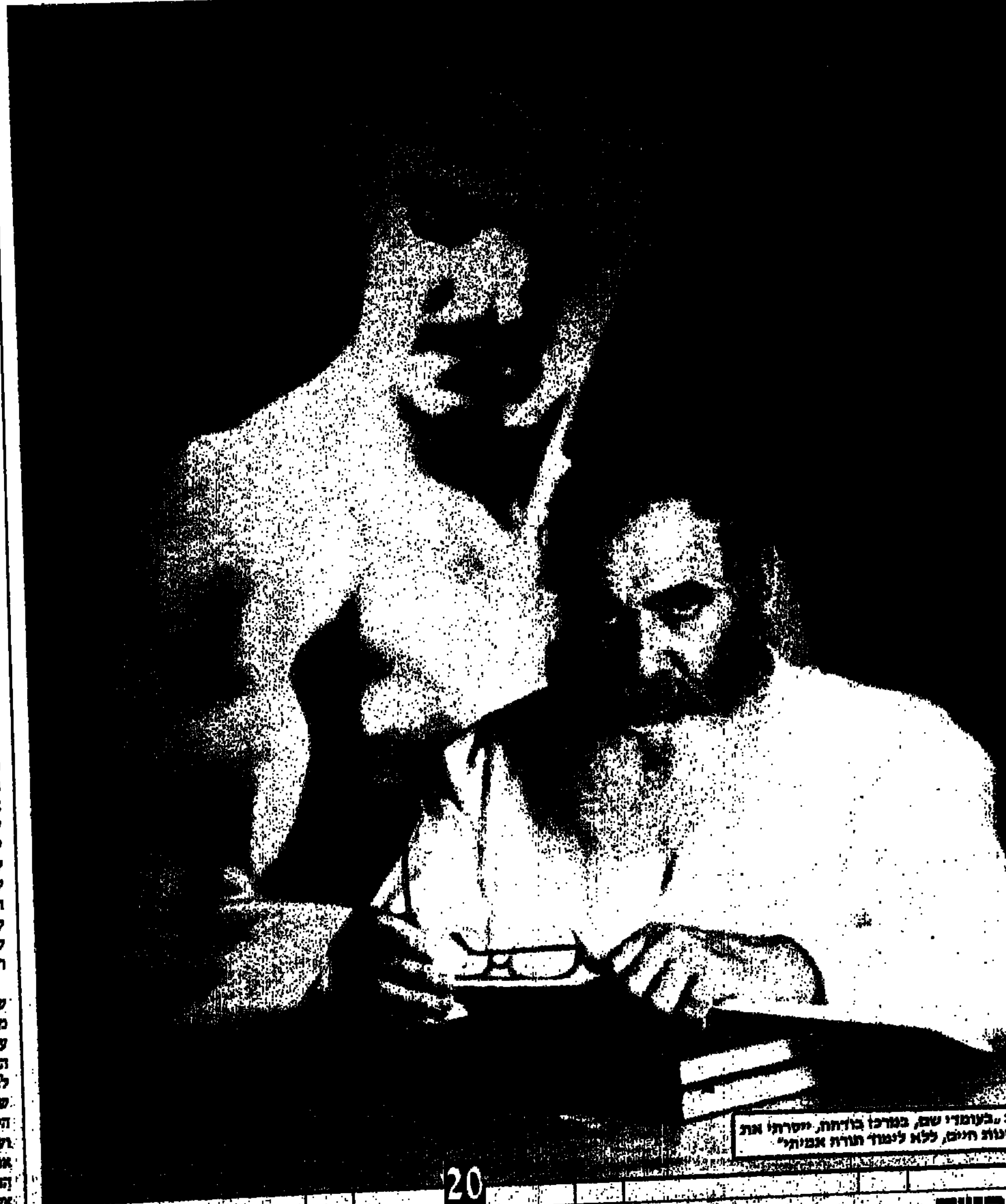
רפאל הלפרין שוב מכה. אחרי שמכות־המחץ שלו הפכו זה מכבר לאגדה מקומית מהלכת ומקפצת: אחרי שסיפורי האריה־הקראטה־מר־ישראל, שבירת סלעים ורעפים, ועיסקי מכוני ההרזיה, "מכון־שימשון", "בוטיק ברטי", "קפה ניו־יורק", "רחץ וסע", "לאכול ולרוות", מלון "אקסודוס" ומיסעדת "ברטי" שלו, תועדו במפורט באמצעי התיקשורת: אחרי שנעלם עם עיתונות צמודה בישיבה: אחרי שבפולקלור המקומי הוא הפך להיות אדם שענוותנותו יוצאת לפניו — הנה הוא שוב בחדשות. הפעם — מהדורה מורחבת, מתוקנת ומשופצת של "זירת חיי", ספר עלילות־חייו המרתקות.

אפשר להסתייג ממנו, אפשר לאהוב אותו, אפשר להתייחס אליו בחשדנות, להעריץ אותו, להציב סימני שאלה או קריאה לגביו — אך בשום אופן אי־אפשר להתייחס אליו בשיוויון־נפש ולהתעלם ממנו.

כן "מר עולם" או לא, כן הרב הלפרין או סתם ר' הלפרין, עובדה שאין עליה עוררין היא, למשל, שהאנציקלופדיה המונומנטלית שלו "אטלס עץ החיים" היא היום ספר־יסוד בכל ישיבה — בין ישיבה "שחורה" של חסידים או מתנגדים, ובין ישיבת "הסדר" שתלמידיה משרתים בצה"ל.

הוא בן 64, אך לחיצת־ידו מפוקקת אצבעות. עשרות השנים בהן עבר וטיפח את גופו, נותנות אותותיהן. לא רק אריה בזירה הוא יכול להשחיר, כפי שעשה לפני 30 שנה בדרום־אפריקה, אלא גם לחבר סילבסטר סטלונה לא כדאי להתאבק איתו. אין ספק, הלפרין הוא חיה מיוחדת בג'ונגל המקומי. לא בכל יום מוצאים במקומותינו שובר אבנים שהפך להיות סיני ועוקר הרים וטוחנם זה בזה.

ארכיוני העיתונים, ואין ספק שגם ארכיונו הפרטי של הלפרין, מתפוצצים מרוב החומר שנכתב עליו במשך עשרות שנים, ואשר הוא אישית דאג בהתמדה, שלא לומר בכוח נידנוד לא־מצוי, שיופיעו. ובכל קטעי־העיתונות הללו מסופרים נפלאותיו ועלילותיו כאן, שם ומעבר לים. אבל, מה שקצת חסר בכל העסק הזה הוא, סיפור המעבר מן הכוח אל המוח. בקטע הזה הלפרין לא


רפאל הלפרין: "בעומדי שם, במרכז בודהה, ייסרתי את עצמי על 32 שנות חיים, ללא לימוד תורה אמיתי"

סמך, כנראה, על כותבי העיתים ועל כן הוציא ספר מרתק, בהוצאת "הקרש רוח יעקב".

הלפרין לא עלה על גל החזרה בתשובה. הוא נולד וגדל בבית דתי, למד בישיבות חיפה וחברון, היה מתמיד גדול, פרש מהישיבה, השאיר מאחוריו את דרך שיר השירים, ויצא לומר את שיר השרירים שלו. תן שם של מקום בעולם — הוא היה שם. תן תחרות של ענק־כוח — הוא ניצח שם. הכל מתועד וממוסמך. הוא כיכב הרבה במרורי הרכילות, וכל הפרובינציה ידעה בימים ההם כל פרט בסיפור גירושיו הסוערים.

לפני 14 שנה כבש הלפרין בסערה את יפאן, במסע ששיאו היה קרב הקאראטה הגדול נגד ריזקו, "ראן 8", המכונה "הנמר", ואשר היה ידוע במהירותו ובאכזריותו.

"הקרב התקיים על מיזרון גדול", מספר הלפרין, "השופטים עמדו סביבנו. ריזקו נמוך הקומה עמד מולי כאילו כל העניין לא נוגע לו. תהיתי, האומנם זה הנמר? קרנו זה לזה. ועוד בטרם זזתי ממקומי, הוא התפרץ לקראתי במהירות כמעט על־טיבעית. ככל שהייתי דרוך ומוכן להתקפתו, הוכיתי כתדהמה מהמהירות המסחררת. הוא פגע בי במכת יד מוחצת מהירה כברק, ישר בפרצופי. המכה חתכה את שתי שיפתותי. זעם, בושה ותחושת־נקם הציפו את ליבי, ועל אף המכה הנוראה, לא נסוגותי ולא נרתעתי. בשנייה שהמכה פגעה בי, התפרצתי קדימה לקראתו במלוא הזעם, הנפתי במהירות את רגלי הימנית, ובתנועת מעגל אדירה פגעתי במלוא העוצמה בברכו, בעצם השוק שלי, שבה התאמנתי לשבור שמונה מקלות־מטאטא בכה אחת. המכה היתה כה חדה, אדירה ונוקשה, עד שהיא שברה לו את הברך, והוא קרס לריצפה. 'הנמר' הוצא על אלונקה, אני הוכרזתי כמנצח, וקיבלתי את הדרגה הגבוהה 'דאן 5', חמש חגורות שחורות".

בדרכו חזרה לארץ, עטור ניצחונות, פרסים, מדליות ועצמות שבורות של מתחרים, עבר הלפרין דרך הודו. באחד המרכזים הבודהיסטיים ראה נזיר זקן יושב באחת הפינות, שקוע בהתבודדות גמורה. היה מרוכז עד אחרונת שערות זקנו הארוך והלבן. מנותק לחלוטין.

"עמדתי רתוק למקומי", מספר הלפרין. "לא זזתי, ורגעים ארוכים התבוננתי בנזיר הזה, כיצד הוא מתמכר בריכוז ובקדושה מדומה לעבודה, שהיא כולה טומאה, עבודת אלילים מעשה ידי־אדם, עץ ואבן. ואז, לפתע, היכתה בי מחשבה כברק, ואמרתי לעצמי: 'רפאל, מדוע אינך חוזר ללמוד תורה כבימי נעוריך? מדוע אין אתה יכול להיות מרוכז ככה, בדרגה כזאת, באלוקי ישראל? הרי יש לך אלוקים אדירים, וימינו כצל עוזב'. בעומדי שם, במרכז בודהה, ייסרתי את עצמי על 32 שנות חיים ללא לימוד תורה אמיתי. הגשמתי את חלומותי, ומה עכשיו? מעמד? כבוד? כסף? קריירה? הרי הכל הבל, הכל יישכח. ואז, מעין בת־קול לחשה לי: 'חזור, חזור לישיבה, ללמוד תורה ומוסר כבימי נעוריך'. ותוך באיומל, והתיישב ללמוד תורה. בו־במקום החלטתי: אני חוזר לישיבה".

הלפרין התיישב אצל הגמרא בישיבת "אוהל יעקב", אותה הקים בזמנו אביו המנוח, בשכונה החרדית "זיכרון מאיר" בבני־ברק.

מדי יום, באשמורת הבוקר, היה נוסע לישיבה, כשאולם־הלימוד עדיין היה ריק מבחורי־ישיבה, והחל לומר גמרא, לבד. ימים וחודשים עבר על הש"ס כולו. 15 שעות ביממה, כ־100 שעות בשבוע. ספקנים, שבאו לישיבה לראותו, אמרו, כי לא יחזיק מעמד יותר מאשר חודש, שלושה חודשים, ולאחר מכן יחזור לביזנס. אבל הוא, כמו אותו נזיר בודהיסטי, התנתק מהכל.

"חשתי", הוא מספר, "שהכוחות הפיזיים והרוחניים, שפיתחתי במשך השנים, באו עכשיו לידי שימוש. רתמתי לכוח ההתמדה שלי את כל כוחותי ומירצי. הייתי שקוע כולי בלימוד התורה. נמנעתי מלצפות בטלוויזיה, מלשמוע רדיו, מלקרוא עיתון. לא ביקרתי אצל ידידים וחברים, לא הזמנתי איש לביקור בביתי. אשתי, ברטי, קיבלה את דרכי כאשת־חיל. לילדינו הסברנו, שלכל השאר אין משמעות ממשית. הבית החל להיות מושתת רק על לימוד תורה וחיי רוח. התנתקתי לחלוטין ממאורעות החיים שמסביבי. גם בישיבה הייתי מנותק לחלוטין. פעם פנה אלי בחור ישיבה וביקש הלוואה. שאלתי אותו היכן הוא לומד, והוא ענה לי בפליאה שזה שנתיים הוא יושב כמה ספסלים מאחורי".

"ניצלתי כל דקה", ממשיך הלפרין, "אפילו כשנעצרתי ברמזור שיננתי גמרות ומישניות, וגם בדרך לשולחן־האוכל. בלכתי לישון הכנתי את הבגדים כך, שאוכל באשמורת הבוקר להתלבש בעיניים עצומות. כדי לא לאבד זמן התגלחתי במכונית, בדרך לישיבה. חסכתי לעצמי חמש דקות בכל יום, שהן 30 דקות חיסכון לשבוע, שעתיים בחודש, 24 שעות בשנה. יצאתי מהבית עוד טרם יצאה השמש, וחזרתי זמן רב אחרי שקיעתה. התחלתי שוב להרגיש את האושר האמיתי. דחסתי בכל יום כ־15 שעות לימוד אינטנסיבי. רציתי רק ללמוד תורה, יומם ולילה".

תוך כדי הלימוד החל הלפרין ללקט את הסיגנונות השונים של פירוש רש"י, מתוך כוונה לערוך קונקורדנציה ללשונות רש"י. הוא ריכז את החומר באלפי כרטיסיות, ובהזדמנות זו ליקט פרטים על צאצאי רש"י ותלמידיו, על בעלי התוספות, שרבים מהם היו נכדיו של רש"י, על תלמידיו ותלמידי־תלמידיו. אסף פרטים על בני־דורו של רש"י והגיע למסקנה, שעד שהוא מוציא ספר על רש"י, עדיף, אולי, להוציא ספר על תולדות חכמי ישראל בתקופה ההיא. הוא ערך רשימות, שירטט מפות, וסוף־של־דבר שהרעיון קרם ריו ודפים וכעבור ארבע שנים הופיע הכרך הראשון של אטלס "עץ החיים".

הספר הכיל את תולדותיהם וקשריהם ההדדיים של הגאונים, ראשי הישיבות, מפרשים, פוסקים, מדקדקים ופייטנים, מקובלים, דרשנים ופילוסופים, שחיו ופעלו במשך תקופה של 600 שנה לערך. הספר זכה לברכותיהם ולהסכמותיהם של גדולי הגאונים בארץ, בתוכם הרב שלמה זלמן אויערבאך ופרופ' א. א. אורבך. הלפרין הוציא שני כרכים נוספים, נסע במיוחד לארה"ב, והראה אותם לגאון הרב משה פיינשטיין זצ"ל, וזה אמר לו: "כל בחור ישיבה צריך שיהיו לו הספרים הללו על הסטנדר (דוכן הלימוד) שלו".

האטלס הפך לאנציקלופדיה, המקיפה 16 כרכים, ומשתרעת על תקופה של קרוב לאלפיים שנה. הוא מתכנן עוד ארבעה כרכים, שבהם יירשמו וישורטטו שושלות אדמו"רים, כך שהאנציקלופדיה תכלול את ההיסטוריה התורנית־יהודית־ייחודית מבריאת העולם ועד ימינו.

"לפעמים", אומר הלפרין, "אני קם באישון־לילה ומסתכל על 16 הכרכים הענקיים, ואני חש כאילו לא אני כתבתי את כל אלה. נראה לי, כי מתת שמיים היא על שזנחתי את חיי ההבל ושבתי לחיי הנצח".

במיסגרת חיי־הנצח הוא השלים את הקונקורדנציה על רש"י, זו שבעצם הובילה לאנציקלופדיה הענקית, וקטף מלוא־חופניים שבחים והסכמות מרבנים ומראשי ישיבות.

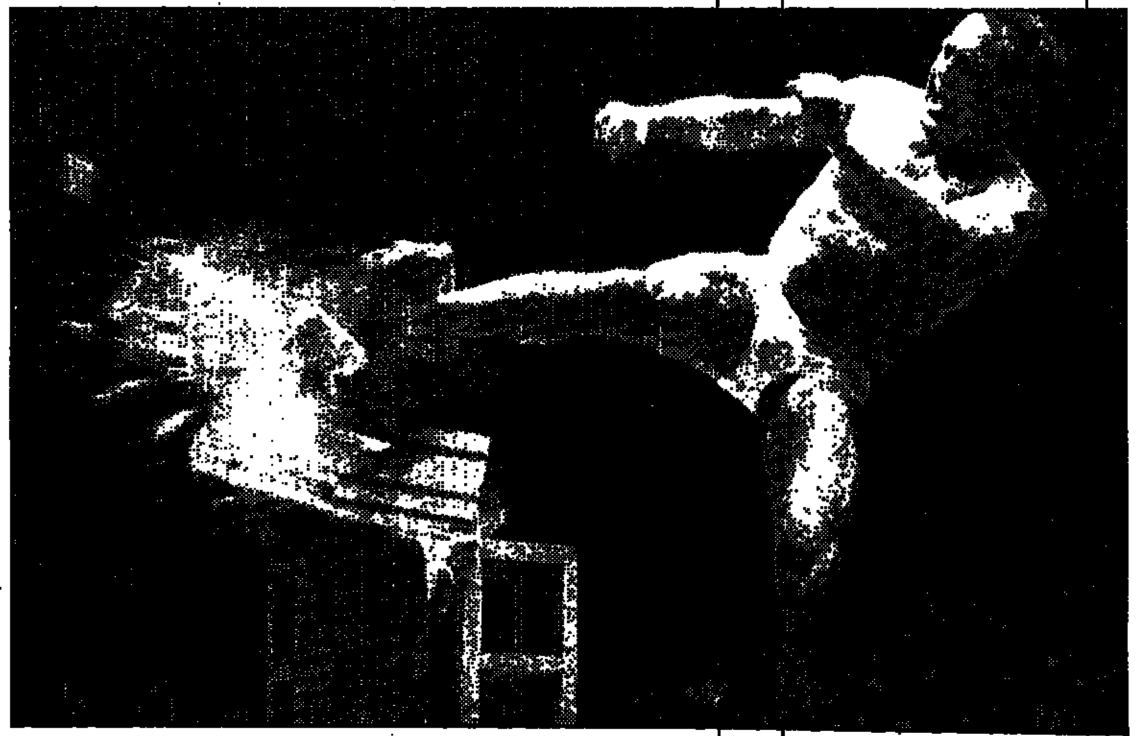
הדינמו הזה לא נח ולא שקט, גם לאחר ששלמה מלאכה זו. הזירה הבאה שלו היתה — יהדות רוסיה. הוא החל לפעול למען יהודי רוסיה, למען שיחרורו של שצ'רנסקי, ואף נפגש עם סגן נשיא ארה"ב בזמנו, וולטר מונדייל. מונדייל הציג אז את מועמדותו לנשיאות ארצות־הברית, והלפרין אמר לו בנוכחות אכיטל שצ'רנסקי: "בבית־הקברות ובסאונה אין הבדל בינינו. שם אתה ואני שווים. אבל, ייתכן שאתה תיבחר לנשיאות ותהיה האדם החזק ביותר עלי־אדמות".

מונדייל, שאינו נתקל כנראה בכל יום בסיגנון כזה, החל לגלות סקרנות כלפי בן־שיחו, הבטיח להפעיל את כל קשריו למען שיחרור יהודי ברית־המועצות, והוסיף: "אתה כמו רוח הוריקן, קטר דוהר, חבל שאינך רתום למסע־הבחירות שלי".

באמת חבל. עובדה, מונדייל לא נבחר לנשיאות.

אחד האירועים הטראומטיים ביותר בחייו של הלפרין היה פטירתו של אחיו בזרועותיו. האסון אירע לפני כשנתיים, בעיצומה של פגישה עם הרב גרוסברד, מנכ"ל החינוך העצמאי. פטירת האח היתה כה מהירה ופיתאומית, שעד היום לא התאושש הלפרין ממנה. והוא, בדרכו, הסיק את מסקנתו האישית: "החלטתי להתרחק תכלית הריחוק מהוויות העולם הזה. התחלתי לגדל זקן מלא, מבלי לגעת בו. חיזקתי את כוח ההתמדה כפליים, והתמזגתי כל־כולי בתורה ובמיצוות ובחיים רוחניים מלאים".

שיר השרירים של פעם: גם כיום לחיצת ידו מפוקקת אצבעות, ולא מומלץ לחבר סטאלונה להתאבק עמו


תקופת הקראטה: לפני 14 שנה כבש הלפרין בסערה את יפאן, במסע ששיאו היה הקרב הגדול נגד ריזקו, "דאן 8", המכונה "הנמר", ואשר היה ידוע במהירותו ובאכזריותו. תצלום: שמואל רחמני

עם הנרי מונדייל: ארכיוני העיתונים מתפוצצים מרוב החומר שנכתב עליו במשך עשרות שנים, ואשר הוא אישית דאג בהתמדה, שלא לומר בכוח נידנוד לא־מצוי, שיופיעו

פחדים של המין החזק

הגברים מייצגים את מה שקרוי המין החזק, ושום מקק לא יפחיד אותם באמצע הלילה. אבל הם בהחלט סובלים מפחדים, אם כי מודים בכך פחות מנשים. לדעת ד"ר וורן פארל, שכתב את הספר „מדוע הגברים הם כמו שהם", יש לגברים פחדים יחודיים.

לדעת הפסיכולוג האמריקני, מרכז הפחדים של הגבר הוא אישיותו, וחששותיו שלא יענה על הציפיות של אחרים ממנו בבית, בעבודה ובחברה. גבר מתקשה יותר מאשה להתמודד עם כישלון.

מרבית הגברים חוששים, שמא אינם גבריים מספיק, או מצליחים מספיק, או שמישהו יטיל ספק בגבריותם בתחום האומץ האישי. פחד נוסף: כישלון ביחסים עם נשים.

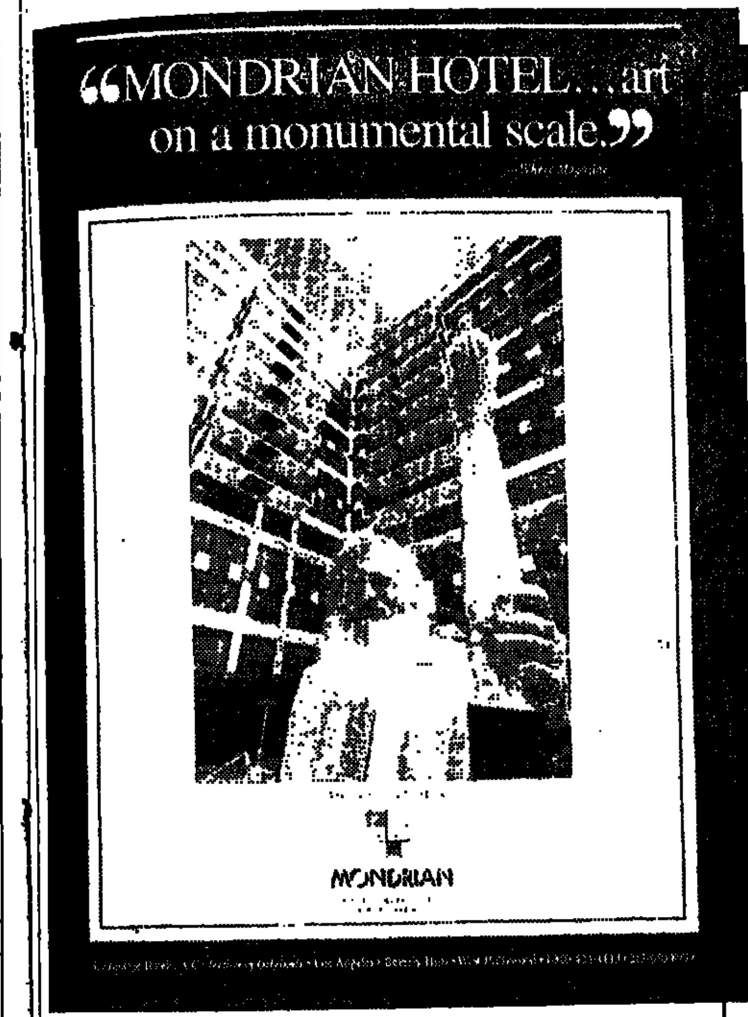
גבר שנדחה על ידי אשה, ולא משנה עד כמה היתה חשובה לו, סובל מטראומה לטווח ארוך. לא כך המצב אצל נשים שנדחו על ידי גברים.

ד"ר פארל קובע עוד, שעל אף דיבורים על שיוויון חברתי, לרוב יוזם היחסים הוא הגבר. ממנו גם מצפים לביצועים מיניים מעולים. לכן, כישלון המתלווה למאמץ, הוא קשה ביותר.

את הגבר מלווה בקביעות הפחד מכישלון חיי המשפחה. ממנו מצפים להיות המפרנס והמיטיב עם כולם. הוא חייב להצליח מבחינה כלכלית, גם אם אשתו עובדת.

והפחד הכי־זהי של הגברים – הנישואין. צעד ה„מבטיח" להם, במאה אחוז את אובדן החופש האישי, לדעתם.

■ דבורה נמיר



יעקב אגם בתצלום הפירסומת: „זהו תצלום פרטי"

אגם במודעה

„אל.איי. סטייל" הוא ירחון חדש, היוצא לאור בלוס־אנג'לס. אצלנו, עדיין לא מוכר. גיליון יוני האחרון, הוא השלישי שיובא ארצה.

הפורמט מזכיר את המגזין „אינטרוויו". בשני המגזינים מופיע תצלום הפירסומת הזה. זהו תצלום פירסומת גדול למלון „מונדריאן" בהוליווד, המשתרע על־פני עמוד. תשומת ליבנו התמקדה בגבר ישראלי־צרפתי, הצייר יעקב אגם, מרצין ועטור זקן לבן, ידו השמאלית אוחזת מכחול־ענק, והוא ניצב דומם בחזית המלון המצויירת, המזכירה משהו את מלון „דן" בתל־אביב.

מתחת לתצלום, באותיות קטנות, כיתוב: „אגם לפני המונדריאן". מספר עמודים לאחר הפירסומת, כתבה שעוסקת בבתי־המלון המקומיים, התחרות החריפה ביניהם על אנשי האליטה, ובעלי חשבון ההוצאות הנדיב. מחירי החדרים מרקיעים עד לגובה של 3,000 דולר ללילה, כ„בברלי ווילשייר" או כ„סנטיורי פלאזה" והתפוסה מגיעה עד 70 אחוז ויותר. מלון „מונדריאן" אינו מאוזכר בכתבה. תמהנו לפשר התצלום.

שיחת טלפון טרנס־ים־תיכונית עם יעקב אגם בפאריז, הבהירה חלק מהתהיות. כן, הוא ראה את התצלום. זה התפרסם, לדבריו, גם בעיתוני תיירות שמחולקים במטוסים. המדובר בבית־מלון של שני כוכבים, שבנייתו הסתיימה לפני שנה, והוא ממוקם על גבעת הסן־סט בהוליווד.

תחילה, אומר אגם, רצו לקרוא למלון „לאגם", אך הוא, אגם, לא הסכים לכך, והציע את השם „מונדריאן", על־שם הצייר. לדבריו, עיצב את כל הבניין ברוח מ„מונדריאן ועד אגם", כשחזיתות המלון עשויות בסיגנונות השונים של מונדריאן, החל מניאו־פלסטיציזם בחזית, ועד הבוגי־ווגי בחצר הפנימית – וריק המיגדל, שנראה מכל קצות העיר, הוא בסיגנון אגם. „כל חדר עשוי כמו תמונה, ועם אווירת כניסה לתוך תמונה".

לדברי יעקב אגם, חתם עם בעלי המלון על חוזה שאוסר שימוש בשמו או בציוריו לצרכי פירסומת, ללא הסכמתו. לדבריו, התפלא לראות את התצלום: „זהו צילום פרטי. לא מיועד לפירסומת. אשקול פנייה לעורך־דין על ניצול מוניטין של אמן, ללא־תשלום".

אגם, המעורכן בנעשה בארץ, הוסיף ואמר, „לפעמים מבקשים מאמן, כמו ירדנה ארזי בארץ, להופיע בפירסום. פה מפרסם אותי בית המלון בלי רשות".

■ ורדה טלמור

גיבור מקומי

(המשך מעמוד 7)

המשדרת 17 שעות ביום, ועל העובדה שכישראלי יש לו השפעה חינוכית ופוליטית בפרו: „הפכתי לאזרח פרו, כדי להיות בעל תחנה. אנחנו משדרים חדשות, פוליטיקה, סדרות מקומיות ותוכניות קצרות זרות".

על סכומי כסף שהוא מגלגל, איכצ'ר לא מוכן לדבר. „אני לא מטריאליסט, אני איש יוצר". בינתיים יש לו מישרד להשקעות פיננסיות בניו־יורק, והוא נכנס לשותפות בשתי חברות תעופה אמריקניות קטנות.

איכצ'ר פגש בפרו עוני נורא. הפרואנים חיים ברמה של דולר ליום. אין להם עתיד, הוא אומר. הוא נשאר שם, כי הוא נהנה מכל יום של עשייה. וישנה „הבעיה של הילדות". כולן נולדו בפרו. הן תלמידות מצטיינות שם. ואם יחזור, מה יעשה כאן? „אדם בלי תעסוקה, לא שווה גרוש".

אולי ברבות השנים הוא יבוא „לשבת בארץ בשלווה, ויחזור לשורשים". עד אז הוא משתמש שם בשורשים שלו. „בהתחלה כשהגעתי, הפרואנים לא ידעו איך לאכול אותי. אחר־כך תפסו שאני קוצים בחוץ, אבל מתוק בפנים, וכך כבשתי אותם".

בצעדים מדודים

שימו לב, חובבי ספורט העוסקים ג'ניוטים, ורוצים לחשב כל צעד; נוטים בצה"ל, תלמידי בית־ספר לחינוך גופני; אתלטים, אצנים או מאמני אתלטיקה; או פעילים במועדון ספורט. באחרונה יצא לשוק מד־צעד אישי חדיש, עם צג אלקטרוני בעל שלושה מצבים, המציג בלחיצת אצבע קלה פירוט מדויק של השעה, מספר הצעדים שבוצעו, ואף את תרגומם לקילומטרים (או מיילים).

מד־צעד מצטיין בקלות משקל ובמסך קריאה רחב. הוא עמיד בפני רטיבות, משולב בשעון דיגיטאלי ובתפס גמיש וחזק, שיכול להתחבר בביטחה, ממש כמו ביפר, לכל רצועה או חגורה.

מד־צעד ניתן לרכישה ב־45 ש"ח בקצות החברה להנגת הגוף, ובחנויות המובחרות למוצרי ספורט.

■ רות יולס

כל החלומות

(המשך מעמ' 8)

ומחלק את החלום לארבעה חלקים: מקום האירוע, התרחשות, תסבוכת ופיתרון. יונג רואה בחלום אינדיבידואליות, מימוש עצמי, התחברות, הכרה. לפי גישתו, לא די שאדם חולם על מערה. פרטים על המערה יצירו תמונה שונה. כך למשל, יציאה ממערה יכולה להצביע על שאיפה ללידה מחדש. יאוש מהחיים העכשוויים ונכונות להתחיל הכל מהתחלה.

עוד דוגמאות לסמלים: חלומות על נפילה אינסופית, או נפילה והתרסקות מרמזים על פחד מפני איבוד שליטה עצמית, או דיכאון סמוי. אנשים לא יודעים שהם בדיכאון, כי הם מתפקדים וחושבים שזה מה שהחיים מציעים.

החלום מזהיר את החולם: שמור על עצמך! זה אולי המקום להציע שירותים מיקצועיים. קרי, כתפו המסויגת של הפסיכולוג. כי אם אדם חש שמשהו חוסם אותו מלממש רצונות ולהוציא את כוחותיו אל הפועל – הוא זקוק ליד מיקצועית מכוונת.

ריחוף בחלום מצביע על בריחה מדיכאון וגם ניסיון לחיות כרימיון במקום במציאות. טיפוס מצביע על אמביציה, רצון להתקדם: ילד שמופיע בחלום מסמל התחדשות. גם מעין מורה דרך. במהלך החיים, לומד האדם לוותר על המקוריות שלו. הילד מראה את הדרך להתחברות למקורות, לכוחות האמיתיים הראשוניים: ים מסמל מוות, או רחם ונשיות.

אל ינסה איש לפתור על־פי המילון הדליל הזה את חלומותיו. אף אחד אינו מסוגל לפתור את החלום של עצמו. גם לא בעל מיקצוע. אבל טוב תמיד לנסות לנהל מחברת חלומות. אם נדמה למישהו שאינו חולם, שינסה את הפטנט של הזמנת חלומות. צריך רק להחליט לחלום בלילה וזה יבוא מעצמו. חלימה נעימה.

בגלל המנגו

מסיבת החתונה היתה בעיצומה. זה עתה חיתן הקאדי את הזוג הצעיר. השניים נראו מאושרים. שמחו עם קהל המוזמנים במסיבת הכלולות שנערכה ברוב פאר באחד מבתי־המלון הגדולים בקהיר.

הכלה הצעירה, סאווסן חסנין, סטודנטית למדעי הרוח באוניברסיטת קהיר, והחתן פואד ארהם, אגרונום בן 26, מבוגר מאשתו ב־5 שנים. שניהם ממשפחות מכובדות בקהיר, הכירו באמצעות שידוך של ההורים. אחרי שלושה חודשי היכרות, נישאו.

בקהיר, נודעת חשיבות רבה למעמד החברתי של ההורים, בכל הקשור לענייני הנישואין של ילדיהם. החתן והכלה, שהתאהבו זה בזה, לא התנגדו להצעת הורי הכלה להינשא במועד קרוב ככל האפשר.

כמקובל בחתונות מפוארות, הסתובבו מלצרים במגשים צחורים והציעו שתייה וחטיפים למוזמנים. החתן הושיט יד למגש המשקאות, נטל כוס מיץ מנגו, וקירב את הכוס לשפתי אשתו הטרייה. אולי מהתרגשות רעדו ידיו, וכמה טיפות מיץ מנגו נשפכו על שמלתה הצחורה של הכלה. למרות שמיספר אורחים אמרו לה שזה סימן למזל, התרגזה נורא. פניה האדימו מכעס, והיא צעקה בקולו „איפה העיניים שלך, מה אתה עיוור?".

החתן הנדהם התוודר וזיעה כיסתה את פניו. כולם התבוננו בהם. ללא תגובה, הוא סימן לאחד מידידיו, וזה ביקש מהתזמורת להפסיק לנגן. הוא ניגש אל המיקרופון, ופנה לאורחים: „אני מודה לכל האורחים, שטרחו ובאו לחתונתנו. תקלה קטנה שהתרחשה זה עתה ותגובתה של הכלה הוכיחו לי שכנראה טעיתי בבחירת אשתי". ואז במיקרופון פנה לאשתו ואמר „טאלאקה בתלתאת", והרי את מגורשת (גירושין טוטאליים). וכדי שלא יהיה ספק לנוכח תדהמת ההורים והמוזמנים הוסיף: „אני עושה זאת ללא חרטה. אהיה עיוור אם אעבור לסדר היום על תגובה זו בכי דעוד ביום הכלולות".

בתנועה דרמטית, הסיר את טבעת הנישואין החדשה, הניחה בכיסו, ויצא מן האולם, כשרבים מידידיו בעיקבותיו.

כעבור רק אמר, למי שהביע תמיהה על תגובתו: „אם זה המצב שלה כשהיא במאושר ביותר בחייה, תאר לכם מה יקרה בשעות לחץ. לא, אני לא מתחרט".

■ יעקב למדן

לינדה אוואנס: מדיטאציה

אליזבת טיילור: מים וסבון

למה הן יפות

איך מצליחות הגברות לינדה אוואנס, אליזבת טיילור, ג'ולי אנדריוס ואחרות, להישאר כל כך יפות? ובכן, מפעם לפעם האלילות הזוהרות מואילות לשחרר מעט מסודותיהן. סביר להניח שהן לא כוללות כמה מתיחות ושיפוצים, אבל בואו לא נהיה קטנוניים.

לינדה אוואנס: „רצוי להשתמש בכמה שפחות מייק־אפ, למרות הגיל. המייק־אפ רק מדגיש את הגיל והקמטים, לא מסתיר אותם. אני גם עושה מדיטציה, פעם ביום. זה משחרר ממתחים, שכידוע משתקפים מיד בפנים".

פארה פוסט: „יש לי עור יבש, ואני משתמשת בקרם־לחות מדי בוקר וערב. אני אף פעם לא יוצאת לשמש בלי קרם־מסנן. מייק־אפ – רק בזמן הצילומים". והחיוך המושלם? „אני מצחצחת שיניים פעמיים ביום, ומשתמשת בחוט דנטאלי".

אליזבת טיילור: „הסוד שלי הוא ניקוי הפנים בסבון והרבה מים. אני גם משתמשת בהמון תכשירי לחות, לפנים, לגוף ולידיים. לעולם איני משתמשת בסבון דיאודורנט לפנים".

ג'ולי אנדריוס: „רק שותה הרבה מים. כל הזמן".

■ דרורה שביט

ג'ולי אנדריוס: רק מים

פארה פוסט: חוט דנטאלי